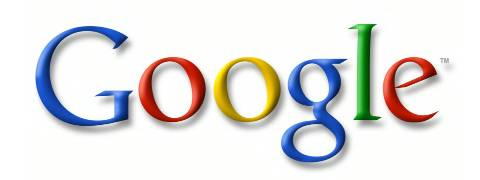



Sm 14629
2

іна

ъ жур-
ер.

ать не
ль.



ЭНЦИКЛОПЕДІЯ
МОЛОДОЙ
РУССКОЙ ХОЗЯЙКИ.

Посвящается всѣмъ добрымъ Русскимъ хозяюшкамъ.

ЭНЦИКЛОПЕДІЯ

МОЛОДОЙ

РУССКОЙ ХОЗЯЙКИ.

ВЪ II-хъ ЧАСТЯХЪ.

ЧАСТЬ II.



САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

1839.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ

съ тѣмъ, чтобъ по напечатаніи предоставлено было въ Ценсурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ.

С. Петербургъ. 2 Февраля 1838 года.

Ценсоръ *А. Крыловъ.*



Въ типографіи ИМПЕРАТОРСКОЙ Россійской Академіи.

ЭНЦИКЛОПЕДІЯ
МОЛОДОЙ РУССКОЙ ХОЗЯЙКИ.

ГЛАВА I

Объ освѣщеніи.—Разные роды освѣщенія: свѣчи, лампы, газъ; преимущества и выгоды каждаго. Распоряженіе о домашнемъ освѣщеніи. Запасы. Чистка лампъ и подсвѣшниковъ. Разныя замѣчанія объ литьѣ свѣчь.

Для полнаго устройства домашняго хозяйства во всѣхъ частяхъ непремѣнно должно озаботиться о приличномъ и выгодномъ освѣщеніи комнатъ. Особенно въ нашемъ климатѣ, гдѣ болѣе двухъ третей года мы должны проводить вечера съ лампами и свѣчами, хорошая хозяйка должна обратить все свое вниманіе на то, чтобы, при столь значительномъ потребленіи предметовъ освѣщенія, избрать именно тотъ родъ, который бы наиболѣе соотвѣтствовалъ приличію и необходимости, и вмѣстѣ съ тѣмъ

представлялъ бы выгоду противу другихъ. Освѣщеніе должно быть устроено: постоянное, достаточное, приличное, сообразное мѣсту и времени; всѣ припасы необходимо заготовлять заранѣе, распредѣлять ихъ съ аккуратностію, строго наблюдая, чтобы истрачивалось только необходимое количество; принадлежащія къ освѣщенію вещи должны. быть всегда содержимы въ порядкѣ и чистотѣ

Обыкновенно для освѣщенія употребляются *свѣчи восковыя* и *сальныя*, разнаго рода и устройства лампы, фонари, лампады, ночники и проч. Ко всѣмъ этимъ средствамъ въ новѣйшее время присоединилось освѣщенія углекислымъ газомъ, которое, можно сказать, начинаетъ еще только вводиться въ Петербургѣ, и очень съ недавняго времени сдѣлалось доступно для частныхъ людей, чрезъ устройство освѣщенія переноснымъ газомъ. Самое лучшее и вмѣстѣ съ тѣмъ самое дорогое есть освѣщеніе восковыми свѣчами. Восковая свѣча образуетъ при гореніи очень чистый газъ, не производитъ почти никакого запаха и даже при затушеніи пламени запахъ ни сколько не бываетъ непріятенъ; она требуетъ свѣтильню самую тонкую, которая сгарая обваливается сама, по мѣрѣ того, какъ поверхность растопленнаго воска понижается, не скоро таетъ, если свѣча пропорціо-

нально толста и имѣетъ твердую, красивую наружность. Хорошія восковыя свѣчи продаются ококо 90 руб. за пудъ, сальныя свѣчи, по цѣнности своей (15 руб. за пудъ), дешевле противу восковыхъ въ шесть разъ, но по скорому сгаранію обходятся выходнѣе только въ 4 раза и при употребленіи представляютъ много неудобствъ; сало мягко и потому растапливается скоро и часто оплываетъ, застывая потоками на бокахъ свѣчи и изливаясь иногда даже на подсвѣчникъ; кромѣ того, исходящіе, при горѣніи сальныхъ свѣчъ, пары производятъ непріятный запахъ, неприличный чистой и хорошей комнатѣ; наконецъ свѣтильня слишкомъ толста, пресыщена жирными частицами и потому сгараетъ съ трудомъ; на ней дѣлается большой нагаръ, мѣшающій свѣту разливаться и препятствующій салу восходить въ концы нитей. Начинающая распространяться фабрикація *стеариновыхъ свѣчей* подаетъ надежду, что мы скоро будемъ имѣть прелестное, удобное и не очень дорогое освѣщеніе. Стеариновыя свѣчи дѣлаются изъ очищеннаго сала, освобожденнаго отъ всѣхъ маслистыхъ и горючихъ веществъ, и съ примѣсью части воска; онѣ имѣютъ наружность хорошо полированной слоновой кости, на осязаніе не мягки, не масляны и не липки; горятъ, хотя съ одинаковою скоростію какъ и

сальныя, но гораздо свѣтлѣе, не пылающимъ и колеблющимся пламенемъ, а тихимъ, свѣтлымъ и пріятнымъ для глазъ и подобно восковой не нагараютъ, не требуютъ снимания, не коптятъ и при погашеніи испускаютъ запахъ, подобный восковому; продаются онѣ около 40 руб. за пудъ.

Освѣщеніе лампами представляетъ гораздо болѣе удобствъ нежели обыкновенныя сальныя свѣчи, кромѣ того, что онѣ избавляютъ отъ труда снимать безпрестанно нагарающую свѣчу, но при употребленіи хорошаго масла не издаютъ никакого дурнаго запаха; свѣтъ ихъ яркій, чистый, такъ что одною лампою легко освѣтить пространство, для котораго надобно бы было употребить не менѣе четырехъ свѣчъ и оттого освѣщеніе обыкновенными лампами обходится въ полтора раза дешевле сальныхъ свѣчъ; при употребленіи же лампъ, улучшенныхъ Карселемъ, въ коихъ резервуаръ устроивается ниже свѣтильни и масло проводится къ ней съ помощію помпъ или насосовъ, количество сожигаемаго масла уменьшается въ половину и потому выгода удвоивается. Наконецъ освѣщеніе газомъ есть самое дешевое; при хорошемъ устройствѣ оно обходится дешевле въ два раза противъ лампы Карселя, въ три раза противу сальныхъ и въ двѣнадцать разъ противу восковыхъ свѣчъ. Въ настоящее время, когда освѣ-

щеніе газомъ ново и еще не всѣми испытано, нельзя утвердительно говорить о совершенномъ удобствѣ этого освѣщенія въ домашнемъ быту. Будучи слишкомъ далекъ отъ того, чтобы порицать всѣ нововведенія, я однако думаю, что лучше, слѣдуя благоразумной предосторожности, выждать, высмотрѣть, расчитать всѣ выгоды и невыгоды; а если опытъ убѣдитъ, что газъ не будетъ распространять дурнаго запаха и не представитъ ни какихъ другихъ неудобствъ при употребленіи, то вѣроятно всѣ примутъ съ радостію новый способъ, который доставитъ возможность сберечь часть денегъ, изъ опредѣленныхъ на домашніе расходы и употребить эту сумму съ большею пользою, нежели сжигая по вечерамъ.

Отъ средствъ каждаго хозяйства зависитъ избрать родъ освѣщенія, сообразный съ доходами и соотвѣтственный состоянію; и потому, если вы не можете истрачивать на этотъ предметъ столько денегъ, чтобы освѣщать ваши комнаты восковыми свѣчами, употребляйте лампы, какъ способъ самый удобный и выгодный; въ случаѣ же недостатка въ прислугѣ для чищенія лампъ, или если семейство ваше такъ не велико, что вечеръ вы проводите всѣ вмѣстѣ за однимъ столикомъ съ двумя свѣчами, то само собою разумѣется, что освѣщеніе саль-

ными свѣчами представитъ болѣе выгоды нежели лампы; но помните, что въ случаѣ званаго обѣда или ужина, почти необходимо не подавать другихъ свѣчъ кромѣ восковыхъ; потому что, не говоря уже о дурномъ запахѣ, который издаетъ большая часть сальныхъ свѣчъ, при малѣйшей неосторожности съ ними, можно испортить кушанье, когда въ него попадетъ хоть одна капля сала. Наблюдая постоянно за тѣмъ, чтобы ваши люди не выбрасывали огарковъ, не давали свѣчамъ оплывать, собирая по вечерамъ семейство вокругъ себя и избѣгая тѣмъ лишнихъ расходовъ жечь напрасно свѣчи въ разныхъ комнатахъ, вы можете сдѣлать маленькое сбереженіе для того, чтобы въ иную пору заплатить дань приличію и употребить иногда освѣщеніе пороскошнѣе каждодневнаго. При покупкѣ сальныхъ свѣчъ не увлекайтесь ложною экономіею, чтобы брать тѣ, которыхъ болѣе идетъ на фунтъ; опытомъ дознано, что такія экономическія свѣчи по 8 на фунтъ обходятся почти въ полтора раза дороже противу хорошихъ по 5 на фунтъ, и оттого большею частію употребляются тѣ, которыхъ идетъ не менѣе 4 на фунтъ. Вы сдѣлаете очень хорошо, если не велите обвертывать свѣчъ вырѣзанными бумажками, которыя часто трудно снимать отъ наплывшаго на нихъ сала; употреб-

ляемыя для этого стеклянные шкалики, при бережливомъ съ ними обхожденіи, не могутъ быть дороги въ самомъ умѣренномъ хозяйствѣ и кромѣ своей красы имѣютъ то преимущество, что сберегаютъ время, истрачиваемое на вырѣзку бумажекъ, бросаемыхъ всякой разъ вмѣстѣ съ остатками сала, которые въ самой обыкновенной экономіи должны сберегаться и могутъ быть съ пользою употребляемы для ночниковъ; въ большихъ же хозяйствахъ эти остатки съ примѣсью другихъ веществъ идутъ на варку мыла.

Распорядитесь такъ, чтобы все, необходимое къ вечернему освѣщенію, было приготовлено заранѣе. Не только лампы, требующія довольно долгаго времени для чистки, но даже свѣчи должны быть поставлены въ подсвѣчники и жирандоли по крайней мѣрѣ часа за два до того времени, когда нужно ихъ засвѣчать. Ничего не можетъ быть непріятнѣе какъ дожидаться въ сумеркахъ пока подадутъ огонь слуги, спохватившіеся приготовлять лампы или свѣчи въ то время, когда вы велите ихъ подавать. Въ торопяхъ все не можетъ быть приготовлено такъ, какъ должно; масло будетъ неосторожно влито, свѣчи будутъ криво поставлены или даже и сломаны. Участіе и предусмотрительность хозяйки въ этомъ случаѣ рѣши-

тельно необходимо для того, чтобы наблюденіемъ своимъ предупредить могущій быть безпорядокъ, а иногда и убытокъ.

Сколько именно должно ставить лампъ или свѣчъ опредѣлить нельзя, потому что количество потребнаго свѣта зависитъ отъ пространства освѣщаемой комнаты, или отъ той работы, которую вы хотите исполнять вечеромъ. Большею частію принято ставить на столъ по двѣ свѣчи; весьма выгодно помѣщать ихъ у зеркалъ потому что чрезъ отраженіе отъ блестящей поверхности, свѣтъ въ комнатѣ усиливается. На каждомъ столѣ, или по крайней мѣрѣ въ каждой комнатѣ должны находиться щипцы съ лоточкомъ; прислугу всячески должно стараться отъучать отъ дурной привычки снимать со свѣчъ или гасить ихъ пальцами и задувая; дурной запахъ, распространяемый отъ курящихся свѣтиленъ весьма вреденъ для головы; для уничтоженія подобнаго запаха при загашиваніи лампъ весьма хорошо на стекло сверху класть жестяные или картонные кружечки.

Въ обыкновенные дни безполезно освѣщать всѣ комнаты; но тѣ, чрезъ которыя нужно часто проходить, не должны оставаться безъ свѣта; тутъ уже рѣшительно должно избѣгать употребленія свѣчъ, которыхъ нельзя оставлять долгое время безъ надзора и которыя

при малѣйшемъ недосмотрѣніи, легко могутъ причинить пожаръ; въ этомъ случаѣ, какъ и во многихъ другихъ, обыкновенная лампа или кенкетъ можетъ употребляться съ большею пользою по своей дешевизнѣ и удобству; вы можете оставить ее на нѣсколько часовъ безъ всякаго присмотра, не опасаясь ни какихъ дурныхъ послѣдствій.

Затѣйливая роскошь и желаніе большаго удобства придумали разнаго рода лампы, болѣе или менѣе соотвѣтственныя той цѣли, для которой онѣ употребляются; при вечернихъ занятіяхъ на лампу надѣвается зонтикъ, чтобы глазамъ не былъ тяжелъ близкій свѣтъ; въ гостиныхъ столовыя лампы украшаются стеклянными, матовыми колпаками съ фигурами, болѣе или менѣе прихотливыми; въ залахъ также надѣваются на нихъ бѣлые стеклянные шары, чтобы нѣсколько умѣрять рѣзкость свѣта. Отъ вкуса хозяйки и средствъ, которыя она имѣетъ въ своемъ распоряженіи, зависитъ выборъ и размѣщеніе въ комнатахъ какъ лампъ, такъ канделябръ, жирандолей и проч.; но я думаю, что не лишнее будетъ обратить вниманіе милыхъ читательницъ на нѣкоторыя лампы, болѣе примѣчательныя по своей новизнѣ или по своему удобству. Гидростатическая лампа Тилорье, о которой упомянуто было въ одномъ изъ

нашихъ журналовъ еще въ 1835 году, должна занимать первое мѣсто между новыми открытіями по этой части. Кромѣ необыкновенной яркости издаваемаго ею свѣта, она имѣетъ то преимущество, что очищаетъ даже самое дурное конопляное масло и при горѣніи не издаетъ никакого дурнаго запаха. Умѣренное количество потребляемаго ею масла, именно только два фунта въ недѣлю, можетъ доставить возможность употреблять ее въ самомъ бѣдномъ быту, какъ по удобству, такъ и по дешевизнѣ, ибо считая издержки на масло, которое продается недороже 13 руб., за пудъ, стекла, свѣтильни, освѣщеніе этою лампою обойдется 20 рублями дешевле противу двухъ сальныхъ свѣчъ.—Еще нельзя не упомянуть о появившихся у насъ съ недавняго времени лампахъ безъ стеколъ, съ двумя маленькими четвероугольными свѣтильнями и съ жестянымъ, четырехграннымъ реверберомъ. Для нихъ обыкновенно употребляется лошадиный жиръ; одного фунта этого жира, который стоитъ 50 коп., достаточно на 40 часовъ. Лампа эта горитъ безъ всякой копоти и преимущественно можетъ быть употребляема при вечернихъ занятіяхъ.

Устроивъ освѣщеніе комнатъ, въ которыхъ проводите время вы сами и въ которыхъ принимаете гостей, вы не должны забыть того, что

точно также надобно позаботиться объ освѣщеніи кухни, людскихъ, передней и даже лѣстницы. Если хозяинъ того дома, въ которомъ вы живете, такъ скупъ и такъ мало заботится о выгодахъ своихъ жильцевъ, что не освѣщаетъ лѣстницъ и не смотря на всѣ выгоды, представляемыя новымъ способомъ освѣщенія газомъ, еще не распорядился устройствомъ фонарей для переноснаго газа, то придется вамъ похлопотать о томъ, чтобы знакомые ваши, пріѣзжая васъ навѣстить, не ползли ощупью по темнымъ коридорамъ, и подвергаясь опасности сломить себѣ шею, не раскаявались бы въ томъ, что пріѣхали къ вамъ. Для этого лучше всего употребляются кенкеты или обыкновенныя жестяныя лампы, если угодно съ металлическими или зеркальными ревербберами, въ фонаряхъ и безъ фонарей. Если же то и другое покажется вамъ слишкомъ дорого, то велите поставить на лѣстницѣ фонарь со свѣчею или даже хоть ночникъ. За самое неприхотливое освѣщеніе запоздалый гость поблагодаритъ васъ отъ чистаго сердца и непремѣнно отдастъ полную справедливость вашей внимательности ко всему, относящемуся до выгодъ и удобства, своихъ собственныхъ и постороннихъ. Передняя можетъ оставаться темною въ то время, когда вы не ожидаете къ себѣ гостей; но въ такомъ

случаѣ учтивость требуетъ, чтобы всякаго приходящаго и уходящаго встрѣчали и провожали со свѣчею; если же вы имѣете возможность постоянно освѣщать эту комнату кенкетою или свѣчею, то не жалѣйте маленькаго излишка въ расходахъ для доставленія удовольствія лицамъ, васъ посѣщающимъ: вы не повѣрите какъ пріятно войти въ свѣтлую, чистую переднюю и какъ несносно на оборотъ, скидавая плащь въ темной комнатѣ, не знать куда бросаешь его, на полъ или на скамью, или опасаться, чтобы не положить его на сальные огарки, которые иногда лакеи изволятъ оставлять разбросанными повсюду въ тѣхъ домахъ, гдѣ хозяйки болѣе заботятся о своихъ нарядахъ нежели о домашнемъ порядкѣ.

Въ кухняхъ и людскихъ освѣщеніе вообще должно быть не роскошное, но такое, при которомъ прислуга всегда бы могла заниматься исполненіемъ какой нибудь работы. Ничего не можетъ быть смѣшнѣе тѣхъ расчетливыхъ хозяевъ, которые, соблюдая экономію въ свѣчахъ, заставляютъ своихъ лакеевъ проводить цѣлые вечера въ праздности, оставляя ихъ или въ совершенной темнотѣ, или надѣляя ихъ какимъ нибудь бѣднымъ ночникомъ. Во всякомъ хорошемъ хозяйствѣ время дороже мелочныхъ денежныхъ выгодъ, и потому вы вѣрно распо-

рядитесь такъ, чтобы ваша кухня была прилично освѣщена, чтобы люди постоянно могли заниматься какою нибудь работою и чтобы вамъ самимъ весело было заглянуть во всякое время въ кухню, посмотрѣть за порядкомъ, замѣтить неисправность, похвалить усердныхъ и пожурить лѣнивыхъ.

Для посѣщенія вечеромъ сараевъ, конюшенъ и погребовъ должно употреблять фонари стеклянные, обдѣланные въ дерево или жесть, или желѣзные со множествомъ отверстій. Съ особенною строгостію должно наблюдать, чтобы никто не смѣлъ ходить въ эти мѣста со свѣчею безъ фонаря; множество несчастныхъ случаевъ, происшедшихъ отъ подобныхъ оплошностей, служатъ достаточною причиною не довѣрять осторожности слугъ и смотрѣть за ними какъ можно болѣе. Вотъ если хотите очень дешевый и удобный способъ сдѣлать дома ручной фонарь. Возьмите бутылку изъ бѣлаго стекла, наприм. изъ тѣхъ, въ коихъ привозятъ французскія бѣлыя вина. Отрѣжьте снизу такъ, чтобы вогнутая внутрь часть вся отвалилась, горло должно также срѣзать, чтобы отверстіе было сверху около вершка въ діаметрѣ. Удобнѣе всего можно перерѣзать стекло съ помощію крѣпкой голландской нитки, обернувъ ею то мѣсто, гдѣ нужно срѣзать и заста-

вивъ двухъ человѣкъ тереть какъ можно сильнѣе по одному и тому же мѣсту; при чемъ должно часто поливать на веревку холодной воды. Къ нижней части бутылки придѣлывается изъ картона или дерева поддонникъ со втулкою или маленькою трубочкою для свѣчи; отъ поддонка идутъ четыре или болѣе веревочки или проволоки, которыя обвивываются около верхней части бутылки и тѣмъ поддерживаютъ поддонникъ; концы этихъ веревочекъ могутъ служить и ручкою.

Во многихъ случаяхъ бываетъ необходимо, чтобы въ спальнѣ, дѣтскихъ и людскихъ комнатахъ былъ огонь въ продолженіи цѣлой ночи. Вдругъ вашъ малютка расплачется, надобно встать, приласкать его; вдругъ случится въ домѣ какая нибудь тревога,—нѣтъ огня и въ суматохѣ могутъ у васъ всё перебить, переломать, въ страхѣ не найдутъ ни свѣчки, ни огнива,—и вмѣсто того, чтобы принять во время нужныя мѣры, приведутъ все въ безпорядокъ. Для ночнаго употребленія есть множество разнаго рода ночниковъ и лампадъ. Большею частію употребляется высокій подсвѣчникъ, налитый водою, который ставится на полу; въ узкой трубкѣ его находится свѣча, поддерживаемая водою; по мѣрѣ того какъ свѣча сгараетъ, она дѣлается легче, подымается водою выше и такимъ обра-

зомъ догорая до конца, не можетъ ни упасть, ни зажечь и потухаетъ сама собою, какъ скоро огонь доходитъ до воды. Самое лучшее есть благочестивое обыкновеніе зажигать лампады передъ образами, осматривая только, чтобы поблизости не было занавѣсокъ, или другихъ вещей, которыя бы могли загорѣться. Но эти лампады имѣютъ одно неудобство: дымъ отъ нихъ бываетъ иногда не только непріятенъ, но и вреденъ для легкихъ. Для отвращенія этого надъ лампою на нѣсколько вершкомъ привѣшиваютъ губку, такъ только, чтобы она не могла загорѣться отъ пламени. Губку передъ тѣмъ, какъ надобно ее повѣсить, смачиваютъ водою, смѣшанною съ уксусомъ и потомъ выжимаютъ до того, чтобы изъ нея не капало. Когда губка повиситъ нѣсколько времени надъ лампадою и начнетъ высыхать, тогда надобно вновь ее смочить; но предварительно должно вымыть, потому что отъ набравшейся копоти она почернѣетъ.—Кромѣ этого способа, совѣтуютъ самыя свѣтильни мочить въ уксусѣ и потомъ высушивъ ихъ употреблять для лампадъ. Перегнанный луковый сокъ, будучи положенъ въ лампаду и налитъ масломъ, не даетъ свѣтильнѣ производить ни малѣйшей смрадной копоти.

Вмѣсто обыкновенныхъ поплавковъ изъ пробки и жестяныхъ пластинокъ употребляют-

ся продающіеся въ магазинахъ карточные съ навощенною свѣтильнею и стеклянные или оловянные безъ свѣтиленъ, въ которыхъ масло, подымаясь по узенькимъ трубочкамъ, горитъ само собою. Удобство ихъ состоитъ въ томъ, что они нѣсколько опрятнѣе и не нужно дѣлать каждый разъ новой свѣтильни.

Иногда на ночь ставятъ толстыя, но короткія восковыя свѣчи, которыя горятъ очень медленно. Если въ обыкновенную восковую свѣчу, вмѣсто бумажной свѣтильни вставить прямую и круглую березовую лучину, обвитую хлопчатою бумагою, то она будетъ горѣть весьма слабо, медленно и совершенно не требуетъ сниманія.

Можно сдѣлать самый дешевый ночникъ и и безъ копоти слѣдующимъ образомъ: насыпьте третью часть стакана самымъ мелкимъ пескомъ, на песокъ налейте воды, остальную часть стакана наполните растопленнымъ свинымъ саломъ и когда оно застынетъ, воткните въ него тонкую лучину, обернутую хлопчатою бумагою, обмоченною въ воскъ. Приготовленный такимъ образомъ ночникъ горитъ тихо и безъ малѣйшей копоти.

Но такъ какъ легко можетъ случиться, что лампада или ночникъ погаснутъ рано, то необходимо имѣть подъ рукою огниво. При

обыкновенномъ высѣканіи кремнемъ изъ стали не всегда можно скоро достать огня, и потому гораздо лучше употреблять фосфорныя огнива или спички, которыя тотчасъ загораются, если ими дернутъ по чему нибудь жесткому и неровному. Подобныя огнива очень не трудно дѣлать и самимъ: въ хрустальную сткляночку съ стеклянною же пробочкою положить кусочикъ фосфору и нѣсколько разъ опустить туда раскаленную желѣзную проволоку, стараясь ею размазать фосфоръ по стѣнкамъ; потомъ стклянку заткнуть, и когда понадобится достать огонь, то опустить въ нее сѣрную спичку, потереть ею о стѣнки, обмазанныя фосфоромъ, вынуть и спичка на воздухѣ тотчасъ загорится.

Платиноводородная лампа хотя и дороже обыкновенныхъ огнивъ; но за то можетъ быть украшеніемъ въ комнатѣ по опрятности и изящной фигурѣ своей. Она имѣетъ то удобство, что не издаетъ удушливаго запаха сѣры, неизбѣжнаго при зажиганіи спичекъ. Огонь изъ нея всегда достается быстро и она можетъ служить весьма долгое время, если вы только не забудете въ годъ раза два перемѣнить въ ней кусочикъ цинку и сѣрную кислоту.

Есть еще *лампада безъ огня*, которая съ пользою можетъ употребляться вмѣсто огнива; устройство ея чрезвычайно просто. Платин-

ную проволоку надобно обвернуть винтомъ около свѣтильни изъ хлопчатой бумаги, стараясь, чтобы нѣкоторая часть проволоки была выше надъ свѣтильнею; обвернутую такимъ образомъ свѣтильню опускаютъ въ узкогорлую баночку со спиртомъ и зажигаютъ; какъ скоро проволока накалится до красна, свѣтильню должно затушить; конецъ же проволоки удерживаетъ температуру краснокалильнаго жара до тѣхъ поръ, пока въ лампадѣ находится хоть одна капля спирта. Двухъ ложекъ этой жидкости достаточно для поддержанія такой температуры въ продолженіе 16 часовъ. Кромѣ дешевизны эти лампады имѣютъ тѣ важныя удобства, что при употребленіи ихъ нѣтъ ни какой опасности отъ огня и ни малѣйшаго запаха, совершенно неизбѣжнаго въ другихъ лампадахъ, гдѣ горитъ масло. Когда отъ долгаго употребленія платинная проволока окислится, то ее нужно выпрямить, вычистить писчею бумагою, покрытою самымъ мелкимъ порошкомъ стекла и послѣ снова закрутить вокругъ свѣтильни. Иногда эти лампады употребляются вмѣсто курильницъ и тогда на мѣсто виннаго спирта вливаютъ амбре или какіе нибудь другіе духи.

Если вы хотите сохранить при освѣщеніи порядокъ, выгоду и чистоту, столь необходимые во всѣхъ частяхъ домашняго хозяйства, то дер-

жите постоянно годовой, или по крайней мѣрѣ полугодовой запасъ всѣхъ необходимыхъ къ освѣщенію припасовъ: масла, свѣтиленъ, стеколъ для лампъ и проч., не говоря уже о выгодахъ въ цѣнѣ, вѣсѣ и достоинствѣ, которыя вы всегда получите отъ покупки этихъ припасовъ большимъ количествомъ, постояный запасъ всѣхъ необходимыхъ предметовъ избавитъ васъ отъ мелочныхъ, но въ сложности значительныхъ расходовъ, и предупредитъ всякій безпорядокъ. Неожиданно собрались къ вамъ гости, вы хотите зажечь лампы, но вамъ говорятъ, что у васъ нѣтъ масла; надобно посылать въ ближайшую лавку брать дурное масло и платить гораздо дороже; вдругъ на лампѣ лопнуло стекло,—если вы не позаботились ихъ запасти, надобно въ ту же минуту посылать за стеклами, наконецъ приносятъ, ихъ начинаютъ надѣвать, одно велико, другое мало, опять нужно бѣжать, чтобы перемѣнить ихъ, въ поспѣшности ставятъ стекло только что, принесенное съ морозу, и оно опять лопается; новая суматоха, новыя издержки, а все оттого, что люди позабыли вамъ напомнить, что вчера истратили послѣднее масло, а вы, прохлопотавши цѣлое утро надъ новымъ чепчикомъ, не имѣли времени подумать объ этомъ. И такъ если вы хотите свободно заниматься своими нарядами, то преж-

*

де постарайтесь устроить и запасти все, что должно; тогда вамъ стоитъ только приказать, посмотрѣть и все будетъ сдѣлано въ порядкѣ, чисто и аккуратно.

Количество масла или свѣчъ, потребное для цѣлаго года очень легко узнать, принявъ въ соображеніе то, что сгараетъ у васъ въ одинъ день. Напримѣръ: если каждый вечеръ горитъ двѣ свѣчи въ вашей комнатѣ, двѣ въ кабинетѣ вашего мужа и еще двѣ или три употребляется для прислуги, то принявъ за основаніе эти семь свѣчъ и прибавивъ нѣсколько на непредвидимые случаи и на тѣ дни когда у васъ бываютъ гости, можно сдѣлать почти вѣрный расчетъ. Извѣстно, что у насъ въ продолженіе Октября, Ноября, Декабря и Января освѣщеніе необходимо почти въ теченіе семи часовъ; въ Августѣ, Сентябрѣ, Февралѣ и Мартѣ можно положить на половину; изъ этого вы проводите среднимъ числомъ по пяти часовъ въ сутки со свѣчами. Хорошая свѣча, по 4 на фунтъ, можетъ горѣть 9 часовъ; слѣдовательно, зажигая каждый вечеръ по одной свѣчи, надобно употребить въ девять мѣсяцевъ 135 свѣчъ, а по семи 945, что и составитъ вашу годовую пропорцію около шести пудъ. Полфунта масла въ обыкновенной лампѣ полагается на шесть часовъ; по этому примѣрному положенію годо-

вую пропорцію столько же легко узнать, какъ и въ предъидущемъ случаѣ. Число свѣтиленъ, стеколъ и другихъ вещей опредѣляется сообразно числу лампъ, и если вы будете имѣть ихъ двойное количество, то уже достаточно обезпечите себя отъ разныхъ хлопотъ, безполезныхъ издержекъ и вреднаго безпорядка.

Для храненія всѣхъ этихъ вещей назначьте маленькой сухой чуланъ; на полу вы поставите большія бутыли съ масломъ, фунтовъ по 20 и болѣе, изъ коихъ должно переливать въ другія меньшія, которыя бы содержали недѣльную или и менѣе пропорцію. Подобныя мѣры необходимы для того, чтобы предъупредить неправильное расходованіе слугами и, чтобы имѣть возможность ихъ повѣрять. На полкахъ должны быть поставлены ящики со свѣчами; не худо если на самыхъ ящикахъ будутъ ярлыки съ означеніемъ сколько каждый ящикъ содержитъ свѣчь. Ведя вѣрный счетъ расходуемымъ каждодневно припасамъ, вы всегда можете знать сколько у васъ остается въ запасѣ. Свѣтильни, стекла, инструменты для чистки лампъ будутъ помѣщаемы въ этомъ же случаѣ въ особыхъ корзинахъ; — подсвѣчники и ночники будутъ оставаться въ одной изъ комнатъ, назначенныхъ для прислуги; но должно наблюдать, что-

бы они всегда были разставлены въ порядкѣ на особомъ столѣ или полкѣ.

Здѣсь я думаю не лишнимъ будетъ сообщить вамъ средство, которое употребляютъ для того, чтобы стекла на лампахъ не лопались: нижнюю часть стекла разрѣзываютъ алмазомъ; чрезъ это разрушается общая связь въ въ стеклѣ, неровность въ жарѣ уменьшается, а оттого и стекло не можетъ лопнуть.

Устроивъ такимъ образомъ запасы и размѣщеніе всѣхъ предметовъ, необходимыхъ къ освѣщенію, вамъ должно обратить вниманіе на содержаніе всѣхъ этихъ вещей во всегдашней чистотѣ. Участіе хозяйки въ этомъ случаѣ необходимо для того, чтобы дать людямъ надлежащія наставленія, какъ обходиться съ лампами и другими принадлежностями; ибо не умѣя обращаться съ этими вещами, иногда довольно сложными по своему устройству, они легко могутъ или засорить трубку въ лампахъ, или испортить что нибудь другое и тѣмъ вовлекутъ васъ въ излишнія издержки. Разсказавши имъ какъ должно поступать при чисткѣ лампъ, подсвѣчниковъ и прочаго, вамъ останется только наблюдать, чтобы все дѣлалось такъ, какъ вы приказали.

Лампы и подсвѣчники должны быть осматриваемы и чищены непремѣнно каждую

недѣлю, хотя бы нѣкоторые изъ нихъ и не были въ употребленіи; тѣже, которые были зажжены, должны быть вычищены на другое утро; щипцы велите осматривать каждый разъ, когда ихъ подаютъ, потому что ничего не можетъ быть несноснѣе, когда при сниманіи со свѣчь высыпаются изъ нихъ клочки нагарѣвшихъ свѣтиленъ, оставшіеся со вчерашняго дня. Строго должно запретить ставить подсвѣчники на плиту или очагъ для оттаиванія сала; кромѣ дурнаго и весьма вреднаго запаха, розпространяющагося отъ этого, мѣдныя или жестяныя вещи легко могутъ распаяться отъ жара. Лучше всего ихъ чистить мѣломъ, золою, толченымъ углемъ или кирпичемъ съ прибавкою пивнаго уксуса; для счищенія же ржавчины съ пользою употребляется не крѣпкая соляная кислота. Съ вещами бронзовыми, серебреными и апплике должно обходиться съ большою осторожностію; вышесказанныя средства сильно царапаютъ и втираютъ и потому для нихъ надобно употреблять какъ можно мельче истолченный мѣлъ; а всего лучше порошокъ, приготовляемый изъ большой кости отъ окорока. Кость эту бросаютъ въ огонь и оставляютъ тамъ до тѣхъ поръ, пока она перегоритъ до бѣла; потомъ толкутъ въ порошокъ и просѣиваютъ сквозь частую кисею; при употребленіи должно взять его на

руку и тереть почернѣвшія вещи. Одна аккуратная хозяйка имѣла обыкновеніе свѣшивать серебро послѣ каждаго чищенія; всегда была замѣтна довольно ощутительная потеря серебра, но отъ этого порошка серебро почти ни сколько не стиралось.—Если бронза посеребренная будетъ запятнана воскомъ или саломъ, то ее должно держать въ кипячей водѣ, пока воскъ или сало не растопится, тогда должно вытереть ее сухо; потомъ разведите въ водѣ испанскихъ бѣлилъ и натирайте ими бронзу съ помощію щеточки до тѣхъ поръ, пока пятна не изчезнутъ и бронза не сдѣлается сухою; послѣ того другою щеточкою очистите оставшіяся въ изгибахъ бѣлила и вытрите сухимъ полотенцомъ.

Лампы необходимо велѣть чистить по утрамъ или по крайней мѣрѣ засвѣтло, для того, что при свѣчѣ нельзя ровно обрѣзать свѣтильню и трудно уберечься отъ того, чтобы не налить масла болѣе, нежели сколько нужно. Изъ инструментовъ, употребляемыхъ при чисткѣ, нужно имѣть: ножницы, для обрѣзыванія свѣтильни; маленькій ножикъ, для того, чтобы соскребать нагорѣвшее масло съ жестяной трубки, въ которую вкладывается свѣтильня; и небольшую деревянную палку, обшитую холстиною, для вытиранія стеколъ, которыя время

отъ времени хорошо чистить испанскими бѣлилами. Чтобы вычистить обыкновенную лампу вытираютъ оставшееся въ ней отъ вчерашняго дня масло, разнимаютъ на части каждую часть, кромѣ только тѣхъ, кои покрыты краскою, обливаютъ горячею водою и вытираютъ до суха тряпкою; нагорѣвшую свѣтильню срѣзываютъ какъ можно ровнѣе и, опустивъ ее всю въ трубку, наливаютъ въ резервуаръ потихоньку масло. Сгустившееся на днѣ масло, какъ равно и остающееся несгорѣвшимъ не должно наливать въ лампы для того, чтобы не засорить каналовъ, которые не всегда можно легко вычистить. Остатки эти должны собираться въ особый сосудъ и съ большею пользою могутъ употребляться для ночниковъ. Если у васъ есть лампы мѣдныя, то для чистки ихъ хорошо употреблять слѣдующій способъ: въ фунтѣ теплой воды надобно развести унцію щавельной соли, этимъ растворомъ обмывать мѣдь и потомъ чистить испанскими бѣлилами.—Для покрытія какъ мѣдныхъ лампъ, такъ и другихъ вещей употребляется прочный и красивый лакъ, удобно приготовляемый дома: въ 12-ти унціяхъ алкоголя распускаютъ двѣ унціи чистаго гуммилаку и въ такомъ же количествѣ алкоголя распускаютъ особо полъ-унціи драконовой крови; потомъ оба раствора

сливаютъ вмѣстѣ, пропускаютъ сквозь бумагу и сохраняютъ въ крѣпко заткнутой бутылкѣ. Если хотятъ мѣди придать другой какой либо цвѣтъ, то прибавляютъ въ эту жидкость какое нибудь окрашивающее вещество съ гидростатическими лампами, которыхъ устройство гораздо сложнѣе, то должно поступать съ большею осторожностію; при малѣйшемъ нарушеніи въ нихъ симметрическаго расположенія трубокъ или чего нибудь другаго, онѣ легко могутъ испортиться; и потому при покупкѣ ихъ гораздо лучше распрашивать мастеровъ какъ должно съ ними обходиться и строго смотрѣть за прислугою, чтобы она по обыкновенной привычкѣ не разнимала этихъ лампъ на части.

Изложивъ общія правила, которыми должно руководствоваться при устройствѣ домашняго освѣщенія, во всякомъ хозяйствѣ, какъ бы оно велико или мало не было, я намѣренъ сообщить нѣкоторыя подробности касающіяся до литья свѣчъ. Само собою разумѣется, что милыя обитательницы столицъ, имѣя всѣ удобства подъ рукою, не будутъ интересоваться этими подробностями; но если судьба когда нибудь заманитъ ихъ въ деревню, гдѣ въ нѣдрахъ мирнаго семейства онѣ захотятъ устроить полное хозяйство и изъ прихоти, а легко можетъ случиться и по необходимости, пожелаютъ имѣть до-

машнія свѣчи, тогда имъ стоитъ только распорядиться выпиской хорошей свѣчелитной машины или формъ и избрать любой способъ изъ числа тѣхъ, которые я постараюсь передать какъ можно проще.

Приготовленіе сальныхъ свѣчъ, которыя долго горятъ и издаютъ хорошій запахъ. Должно взять бѣлаго сала, искрошить его въ мелкіе куски, поставить на легкій жаръ и топить по маленьку; потомъ процѣдить сало сквозь чистую холстину въ холодную воду и дать ему въ ней остынуть. Когда понадобиться дѣлать свѣчи, взять три фунта этого сала, прибавить два фунта оленьяго сала и фунтъ яраго воску и растопить это все вмѣстѣ въ небольшомъ жару въ чистомъ горшкѣ; всыпать туда девять лотовъ мелко истолченнаго нашатыря и золотника два слюды также въ самомъ мелкомъ порошкѣ; весь этотъ составъ мѣшать какъ можно лучше, снять съ огня и остудить, постоянно мѣшая, и такимъ образомъ наполнять свѣчелитныя формы. Когда сало въ трубкахъ простынетъ, опускать ихъ на секунду въ горячую воду и вынимать потомъ свѣчи. Для приготовленія свѣтиленъ, для этихъ свѣчъ, берется три части воску, часть стираксы и полчасти гумми бензои; ихъ должно стереть вмѣстѣ и распустить на легкомъ жару, потомъ снявъ съ

огня дать нѣсколько остынуть, примѣшать еще одну часть перувіанскаго бальзама и обмакивая въ этотъ составъ три или четыре раза бумажныя свѣтильни, употреблять ихъ обыкновеннымъ образомъ.

Лучшія сальныя свѣчи, бѣлизною и прочностію своею замѣняющія восковыя. Возьмите фунтовъ шесть говяжьяго и фунта четыре бараньяго сала; стопите вмѣстѣ въ мѣдномъ котлѣ, вливъ на каждый фунтъ сала по полуфунту горячей воды. Когда сало растопится, смѣшать въ особливой посудинѣ съ восемью унціями французской водки унцію кремертартара, столько же нашатыря и двѣ унціи самаго бѣлаго и сухаго поташа; вылить эту смѣсь въ растопленное сало и поваривъ четверть часа остудить; на поверхности будетъ всплывать самое легкое и чистое сало, которое, будучи послѣ того выбѣлено на открытомъ воздухѣ, сдѣлается бѣло и твердо какъ воскъ. Тогда сдѣлавъ тонкія свѣтильни изъ сученой хлопчатой бумаги, обмочить ихъ въ растопленный воскъ, продѣть въ свѣчныя трубки, растопить сало и выливать свѣчи. Такія свѣчи почти нельзя будетъ отличить отъ восковыхъ, и если ихъ выйдетъ на фунтъ шесть, то одна свѣча горитъ 14 часовъ и ни сколько не оплываетъ.

3.) *Весьма прочныя спермацетныя свѣчи.* На каждую такую свѣчу должно употреблять по полуложкѣ столовой молока и по стольку же холодной воды; воду съ молокомъ влить въ глиняный горшокъ и на каждую ложку этой смѣси положить по три щепотки соли и впятеро противъ этого простыхъ квасцовъ, истолокши все какъ можно лучше, прибавить три щепоти спермацету и на фунтъ всей этой смѣси положить три доли золотника селенита или зеркальнаго камня мягко истолченнаго; поставить на огонь, чтобы вся смѣсь распустилась, которую впрочемъ не должно мѣшать; потомъ остудить и разливать въ обыкновенныя свѣчелитныя стеклянныя трубки. Когда свѣчи остынутъ, вынуть ихъ изъ формы и прежде употребленія дать имъ полежать нѣсколько дней въ погребѣ. Съ такихъ спермацетныхъ свѣчъ не нужно снимать щипцами; капля, упавшая съ нихъ на платье, не производитъ пятна и свѣча обыкновенной мѣры горитъ около пятнадцати часовъ. Свѣтильни въ нихъ употребляютъ изъ хлопчатой бумаги и на ночь кладутъ ихъ въ водку; отъ этого, напитавшись спиртомъ, онѣ горятъ безъ копоти и искръ. Формы такъ же какъ и при отливаніи сальныхъ свѣчъ, опускаютъ въ теплую воду. На 10 фунтовъ такихъ свѣчъ идетъ 7 фунтовъ квасцовъ, 2

фунта соли, фунтъ спермацета и 15 золотниковъ селенитнаго камня.

4.) *Составъ сальныхъ свѣчъ, которыя горятъ вдвое дольше противу обыкновенныхъ.* На полпуда растопленнаго говяжьяго сала, смѣшаннаго съ бараньимъ или козьимъ, должно положить одинъ фунтъ мелко истолченныхъ квасцовъ, всыпая ихъ въ сало по немногу, во время растапливанія и стараясь перемѣшать все какъ можно лучше.

5.) *Сальныя свѣчи, имѣющія видъ восковыхъ.* Должно растопить восемь фунтовъ бѣлаго воска въ посудинѣ высокой и узкой и прибавить два фунта самаго чистаго сала. Когда смѣсь эта сдѣлается совершенно однообразною, то въ нее макаютъ готовыя тонкія, лучшаго разбора сальныя свѣчи (5, 6 или 7 на фунтъ) и подержавъ немного, вынимаютъ. Свѣча покроется слоемъ воска, толщиною около одной линіи; если этого не довольно, обмакиваютъ еще разъ; послѣ этого вѣшаютъ свѣчи за свѣтильню, чтобы онѣ высохли. Какъ эта смѣсь горитъ нѣсколько медленнѣе нежели свѣчное сало, то оболочка свѣчъ при горѣніи образуетъ родъ окраины, препятствующей свѣчѣ плавиться; прибавка сала къ воску облегчаетъ соединеніе наружнаго восчанаго слоя со свѣчею, которая оттого дѣлается совершенно похожею на восковую.

ГЛАВА II.

Объ отопленіи.—Матеріялы для топлива: дрова и каменный уголь. Заготовленіе и храненіе дровъ. Время и способъ топки печей. О дымящихся трубахъ. Устройство разнаго рода печей, преимущества и невыгоды ихъ. Улучшенія въ способахъ отопленія.

Отопленіе есть также одна изъ главнѣйшихъ отраслей домашняго хозяйства, требующая особеннаго вниманія и разборчивости. Выборъ и заготовленіе топлива, храненіе, правильное потребленіе сообразно необходимости и устройству печей, и соблюденіе порядка во всѣхъ частяхъ этой отрасли хозяйства,—вотъ предметы, на которые должно быть обращено вниманіе каждой хозяйки, для того, чтобы сохранить возможныя выгоды, устранить излишнія и безполезныя издержки и предотвратить непріятные случаи, весьма часто встрѣчающіеся тамъ, гдѣ покупка дровъ и топленіе печей возложено на попеченіе слугъ. Сверхъ того,

участіе хозяйки необходимо тутъ не только для одного сохраненія выгодъ домашней экономіи, но и для наблюденія за тѣмъ, чтобы температура воздуха въ комнатахъ постоянно сохранялась въ той степени, какая необходима для здоровья. Самыя непримѣтныя измѣненія въ степени тепла, или холода, могутъ имѣть дурныя послѣдствія, въ особенности для людей слабаго сложенія, или для дѣтей. Крайности въ обоихъ случаяхъ равно вредны; и мнимое правило топить какъ можно болѣе, въ тысячу разъ хуже значительной стужи. Сухость воздуха, разложеніе его при сильной температурѣ, сгараніе мельчайшихъ частицъ пуху, волосъ и т. п. въ соприкосновеніи съ накаленною поверхностію печей, все это до такой степени измѣняетъ качество комнатнаго воздуха, что дышаніе имъ не можетъ быть безвредно.

Можетъ быть съ перваго взгляда обязанности, назначаемыя мною для васъ, милыя читательницы, покажутся мелочными, излишними и даже затруднительными. Топить печи, скажете вы, дѣло очень извѣстное; а соображаться женщинѣ съ ихъ устройствомъ рѣшительно невозможно, потому что для этого надобно быть архитекторомъ, или по крайней мѣрѣ печникомъ. Но вспомните, не случалось ли вамъ иногда видѣть, что слуги растапливаютъ печи

по цѣлымъ часамъ и не могутъ порядкомъ сжечь всѣхъ дровъ, потому что они дурнаго качества и сыры; изъ усердія, чтобъ было потеплѣе, закроютъ трубу съ головѣшкою и вы должны страдать жестокою и нестерпимою головною болью; неожиданно печь начнетъ дымиться, и не зная какъ помочь этой бѣдѣ, или дадутъ набраться столько дыму, что въ цѣлую недѣлю не выживешь дурнаго запаха, или открывъ безъ нужды форточки, настудятъ такъ комнаты, что въ два дня не нагрѣютъ ихъ снова; закроютъ слишкомъ рано,—въ комнатахъ будетъ жарко, а въ кухнѣ все переварится и пережарится; закроютъ поздно, и тутъ не безъ бѣды,—вы должны закутаться въ кацавейку и подчивать своихъ гостей такимъ кушаньемъ, которое не доварилось, или не дожарилось.— Вотъ нѣсколько изъ тысячи непріятныхъ случаевъ, которые, по очевидности своей, кажется, могутъ убѣдить, что стоитъ похлопотать о томъ, чтобы ихъ не было, и которые очень легко предотвратить, если милыя хозяйки рѣшатся, слѣдуя моимъ совѣтамъ, удѣлить частичку времени для наблюденія за выборомъ дровъ и топкою комнатъ. Что же касается до воображаемыхъ трудностей, то я льщу себя надеждою, что успѣю разочаровать всѣ предубѣжденія, объяснивъ какъ могу и какъ

умѣю нѣкоторыя изъ таинствъ печнаго искусства.

Для отопленія комнатъ у насъ обыкновенно употребляются большею частію *дрова*, и только съ недавняго времени нѣкоторые начали обращать вниманіе на *каменный уголь*, который доставляетъ значительныя выгоды въ хозяйствѣ, сбереженіемъ третьей части стоимости употребляемаго топлива и доставленіемъ гораздо большей теплоты. Такъ какъ употребленіе угля въ настоящее время довольно ново, то я полагаю, что читательницы мои не будутъ не довольны, если я сообщу имъ способъ отопленія каменнымъ углемъ. Самое простое средство состоитъ въ томъ, чтобы положивъ на дно жаровни мелкихъ щепокъ, зажечь ихъ и прикрыть углемъ; который такимъ образомъ загорится и истлѣетъ. Этотъ способъ требуетъ большаго количества угля, потому что нужно часто накладывать новаго, поворачивать отъ времени до времени кочергою, чтобы поосыпать пепелъ и возобновлять пылъ. Для поддержанія горѣнія можно подливать на полуистлѣвшіе угли воды, которая способствуетъ оживленію огня.— Лучшій же споеобъ есть слѣдующій: положите въ каминъ, или въ печь, два полѣна, такъ, чтобы между ими было вершка на два разстоянія, которое наполните щепка-

ми и древесною корою, способными къ скорому воспламененію; потомъ на эти щепки и на эту кору положите нѣсколько кусковъ угля, оставляя между кусками пространства для свободнаго протока воздуха. Когда щепки и кора будутъ зажжены, то уголь воспламенится. Хорошо приготовленный огонь будетъ горѣть отъ трехъ до четырехъ часовъ, и уголь сгараетъ лучше при содѣйствіи дерева, чѣмъ на жаровнѣ. Впрочемъ послѣ этого рода топленія обнаруживается остатокъ сѣроватаго цвѣта, который и есть угольная зола. Ее не должно бросать, но собирать въ большую корзину и собравъ изрядное количество, промыть водою, или обливъ, дать водѣ совершенно стечь; тѣстообразный кусокъ новаго угля, чрезъ это полученный, можно опять пережигать; онъ будетъ очень хорошо горѣть и дастъ порядочное тепло.—Уголь имѣетъ только одну важную невыгоду,— угаръ; но вѣроятно привычка, а можетъ быть со временемъ, когда обильные запасы лѣсовъ изсякнутъ, то и самая необходимость, сдружатъ насъ съ этимъ полезнымъ ископаемымъ веществомъ.

Обращаясь теперь къ обыкновенному нашему топливу, дровамъ, я долженъ сказать, что первая и главнѣйшая обязанность хорошей хозяйки состоитъ въ заботливости о своевременномъ запасѣ дровъ. Разительная разность въ

цѣнѣ, смотря по времени года, очень ясно доказываетъ эту необходимость. Одни и тѣ же дрова въ зимніе мѣсяцы стоютъ въ полтора раза дороже лѣтней цѣны, и если въ вашей квартирѣ 6 печей, то полагая на каждую печь по 8 сажень въ годъ, на 48 саженяхъ купленныхъ зимою, вы вѣрно передадите около двухъ сотъ рублей. Разность, которая ни въ какомъ хозяйствѣ не можетъ быть ничтожною, достаточно убѣждаетъ въ необходимости запаса дровъ на цѣлый годъ. Кромѣ того покупаемыя зимою съ дровяныхъ дворовъ и въ маломъ количествѣ дрова имѣютъ тѣ неудобства, что, подвергаясь въ продолженіе долгаго времени вліянію воздуха и дождей, большею частію бываютъ сыры, и на кладку въ маломъ количествѣ дровъ идетъ въ сажень гораздо менѣе чѣмъ въ большомъ, оттого что клѣтки, складываемыя по обѣимъ сторонамъ, всегда заключаютъ довольно много пустаго пространства. И потому самое лучшее время для заготовленія дровъ есть Іюль, или Августъ, а иногда и ранѣе, какъ только въ нашихъ каналахъ появится безчисленное множество барокъ, нагруженныхъ правильными рядами дровъ, красующихся своею серебристою берестою. Гуляя по набережнымъ Невы, Фонтанки, или одного изъ ближайшихъ къ дому вашему каналовъ, вы

легко можете выбрать дрова, какія вамъ угодно, и тутъ же сторгуетесь въ цѣнѣ съ самимъ хозяиномъ, или его прикащикомъ.

По значительной разности въ цѣнѣ дровъ въ различное время и по неудобствамъ и невыгодамъ, встрѣчающимся при мелочной покупкѣ, необходимо всегда имѣть годовой запасъ топлива. Количество, потребное на цѣлый годъ, легко можно узнать, полагая примѣрно на зимніе семь мѣсяцевъ, съ Октября по Май, по сажени на каждую печь; а на лѣтніе пять мѣсяцевъ по два аршина только на русскую печь. Принимая такой расчетъ, вы всегда будете имѣть небольшой излишекъ на случай очень суровой зимы.

Что касается до внутренняго качества дровъ, то изъ произведенныхъ опытовъ дознано слѣдующее: дерево старое, давно срубленное, твердое, легкое дастъ болѣе теплоты нежели молодое, недавно срубленное и тяжелое. Въ отношеніи количества тепла, распространяемаго дровами разной породы, нѣтъ большой разности, но при употребленіи, березовыя дрова предпочитаются ольховымъ, осиновымъ и еловымъ. Большею частію и преимущественно покупать должно дрова одно-полѣнныя, березовыя съ примѣсью весьма малаго количества ольховыхъ или осиновыхъ,

сухія, не гнилыя, плотныя, круглыя или колотыя только не тоньше двухъ вершковъ въ отрубѣ или діаметрѣ, и во всякомъ случаѣ доставляемыя на судахъ, а не плотами. Дрова, давно срубленныя, имѣютъ преимущество предъ тѣми, которыя срублены недавно, потому что послѣднія заключаютъ въ себѣ воды до 0, 4 по вѣсу; во время же лежанія значительная часть воды изъ нихъ вывѣтривается.

Такъ какъ дрова обыкновенно покупаются на мѣру, то особенное вниманіе должно обращать на кладку ихъ, потому что отъ различія способа укладки ихъ происходитъ большая разница въ настоящемъ количествѣ лѣса. При безпорядочномъ складываніи остается весьма много пустаго пространства, и дровъ идетъ по крайней мѣрѣ въ полтора раза менѣе. Необходимо наблюдать, чтобы дрова складывались правильными рядами, круглыя полѣнья должны быть сложены такъ, чтобы они помѣщались въ промежуткахъ предъидущаго ряда; а колотыя надобно укладывать одинъ рядъ плашмя, т: е: плоскою стороною къ низу, другой—выпуклою стороною къ верху, третій опять плашмя и такъ далѣе, все поперемѣнно. Сколько могли замѣтить при такой кладкѣ менѣе остается промежутковъ и

слѣдовательно дровъ идетъ гораздо болѣе. Кривыя неправильныя и очень крупныя полѣнья много способствуютъ убыточной кладкѣ для покупщиковъ, и потому всегда должно выбирать дрова ровныя съ небольшимъ количествомъ мелкихъ для замѣщенія остающагося пустаго пространства.

По всѣмъ этимъ причинамъ вамъ непремѣнно должно распорядиться, чтобы въ то время, когда купленный вами запасъ дровъ будетъ складываться на дворѣ, или въ сараѣ кто нибудь изъ вашей прислуги находился тутъ безотлучно и наблюдалъ за тѣми людьми, которые будутъ складывать дрова. Обѣщаніе имъ небольшаго вознагражденія за порядочную кладку никогда не можетъ быть лишнимъ, потому что Русскій мужикъ всегда умѣетъ быть благороднымъ, и за самое неприхотливое вознагражденіе постарается отслужить вамъ сколько достанетъ силъ и умѣнья его.

Хотя въ наемныхъ квартирахъ не всегда можно располагать выборомъ помѣщенія для дровъ и большею частію приходится довольствоваться тѣми удобствами, которыя угодно бываетъ хозяину дома отвести для своихъ жильцовъ; но во всякомъ случаѣ должно стараться избѣгать необходимости ставить дрова въ сырыхъ и грязныхъ чуланахъ, или подва-

лахъ, закрытыхъ со всѣхъ сторонъ. Въ такихъ мѣстахъ дрова принимаютъ въ себя сырость и начинаютъ гнить какъ отъ влажности земли, такъ и отъ дурнаго воздуха; кромѣ того помѣщеніе дровъ въ подвалахъ весьма обременяетъ прислугу, обязанную носить ихъ, а иногда требуетъ того, чтобы за дровами ходить съ огнемъ, что также не совсѣмъ безопасно. Лучше всего дрова ставить въ чистомъ и сухомъ сараѣ съ небольшими отверстіями, для свободнаго прохода свѣта и воздуха, или на открытомъ не сыромъ дворѣ. Если вы можете устроить родъ навѣса, или крыши, надъ дровами, то не жалѣйте этой маленькой роскоши для того, что, предохраняя дрова свои отъ сырости, дождя и снѣгу, вы избавитесь отъ величайшей непріятности, растапливать по цѣлымъ часамъ мокрыя дрова и слушать нестерпимый шумъ отъ ихъ тресканья.

Количество дровъ, потребное для нагрѣванія комнатъ, или для приготовленія кушанья, съ точностію опредѣлить нельзя, потому что оно большею частію зависитъ отъ устройства печей; но при небольшемъ вниманіи и наблюденіи можно очень приблизительно узнать сколько каждая печь требуетъ дровъ для доставленія извѣстной теплоты, и потомъ уже опре-

дѣлить постоянное число полѣнъ для топки каждой печи. Вообще можно сказать, что какъ для Русской такъ для Голландской печи достаточно отъ десяти до шестнадцати полѣнъ. Число это можетъ быть измѣняемо весьма съ небольшою разностію, смотря по стужѣ, или другой какой нибудь необходимости.

Опредѣливъ однажды мѣру дровъ для каждой печи, назначьте вмѣстѣ съ тѣмъ и время, въ которое онѣ должны быть топимы. Это необходимо какъ потому, что произвольное распоряженіе прислуги не всегда можетъ быть сообразно съ необходимостію и порядкомъ, такъ и для того, что въ хорошемъ хозяйствѣ для каждаго занятія должно быть опредѣленное время, чтобы одно не препятствовало другому. Удобнѣйшее время для топки печей въ комнатахъ есть утро. Въ эту пору менѣе, нежели въ другое время, можно ожидать чьего либо посѣщенія, большая часть лицъ, составляющихъ семейство, не бываетъ дома, и печи, закрытыя чрезъ нѣсколько часовъ, достаточно нагрѣютъ комнаты на цѣлый день. Для соблюденія чистоты гораздо лучше дрова приносить къ печамъ не вязанками, или охапками, а въ особыхъ корзинахъ, или ящикахъ. Хотя этимъ способомъ не всегда можно принесть вдругъ все количество,

потребное для печи; но за то на полу никогда не будетъ оставаться сору и мелкихъ щепокъ и при томъ корзинку всегда можно поставить на полъ съ осторожностiю, тогда какъ большiя вязанки почти всегда должно сбросить съ нестерпимымъ стукомъ.

Обыкновенно дрова кладутся клѣткою для того, чтобы огонь свободнѣе могъ охватывать всѣ полѣнья; но клѣтка эта никогда не должна доходить до самаго верха печки, потому что тогда отъ сильнаго дѣйствiя жара на кирпичи и глину по комнатамъ будетъ распространяться непрiятный запахъ. Есть еще особенный способъ укладки дровъ въ печахъ, испытанный и весьма хорошiй: дрова кладутъ вдоль печи, а не поперегъ, и безъ клѣтокъ (ихъ можно допускать только при сухихъ сосновыхъ и еловыхъ дровахъ), чѣмъ плотнѣе полѣно къ полѣну тѣмъ лучше; нижнiй рядъ закладываютъ тонкими полѣшками. Переднiе концы дровъ составятъ прямую довольно плотную стѣну. Растопку кладутъ у основанiя этой стѣны, зажигаютъ и немедленно ставятъ какъ можно прямѣе четыре или пять полѣнъ стоймя, такъ, чтобы растопка очутилась между ними и концами лежащихъ дровъ. Промежутки между стоящими полѣньями обращаются въ сильныя поддувала, быстро

разносящія огонь по всей стѣнѣ дровъ, которая почти вдругъ загорается вся и горитъ ровно. Когда дрова обгорѣвши прорѣдѣютъ, поднимаютъ кочергою нижнія полѣнья на верхъ и какъ все переуглится, загребаютъ жаръ и закрываютъ печь. Этотъ способъ особенно хорошъ для дровъ сыроватыхъ.

Вообще печи должны быть растапливаемы какъ можно лучше за одинъ разъ и потому для комнатной топки дрова, еслибы они были не много сыры, не худо предварительно просушивать въ кухнѣ на печи, или плитѣ. Кромѣ того прислуга должна имѣть всегда въ запасѣ мелкія лучины и бересту, съ помощію которыхъ огонь разводится быстро. Не должно раздувать огня, а гораздо лучше запереть заслонку и оставить открытымъ маленькое круглое отверстіе, чрезъ которое воздухъ будетъ протекать довольно сильно по внутренности печи въ трубу и тѣмъ самымъ будетъ усиливать огонь. Во время самой топки должно смотрѣть, чтобы дрова горѣли ровно, упавшія въ сторону класть на огонь, обгорѣвшія уголья мѣшать и разбрасыватъ для того, чтобы не могла зарониться головѣшка и когда уже весь жаръ слегка задернется пепломъ, въ то время всѣ уголья пригрѣбаютъ къ внѣшней сторонѣ печи и закрываютъ трубу. Въ

предъупрежденіе угара весьма хорошо передъ самымъ закрытіемъ трубы бросать на уголья щепотку поваренной соли; образующійся при разложеніи соли хлоровой газъ имѣетъ способность поглащать всѣ дурные газы, производящіе угаръ. Ни въ какомъ случаѣ не должно позволять выносить остающихся головѣшекъ, и гораздо лучше накинуть немного мелкихъ дровъ, чтобы все скорѣе могло прогорѣть. Кромѣ дурнаго запаха, распространяющагося по комнатѣ отъ проносимой головѣшки есть повѣрье, сбывающееся довольно часто, что если одинъ разъ вынесутъ недогорѣвшую головѣшку, то каждый разъ дрова не будутъ догарать ровно. Чѣмъ позже будетъ закрыта труба, тѣмъ лучше воздухъ будетъ въ комнатѣ, потому что въ противномъ случаѣ комнатный воздухъ проходя въ печь чрезъ щели и пазы разлагается на горячихъ угольяхъ, теряетъ свой кислородъ, необходимѣйшую часть для дыханія и входя вновь въ комнату наполняетъ воздухъ частицами азота и угольной кислоты, вредными для дыханія.

Вьюшки и заслонки должны быть устроены какъ можно плотнѣе, для того, что черезъ первыя легко уходитъ вся теплота нагрѣтой печи, а чрезъ послѣднія можетъ выходить освобождающаяся въ нѣкоторыхъ

трубахъ закоптѣлая жидкость. Еще прежде того времени, когда должно закрывать трубу, какъ скоро большая часть дровъ прогоритъ, весьма выгодно прикрывать трубу вьюшкою до половины. Этимъ самымъ можно уменьшить сильный потокъ улетающаго теплаго воздуха. Жаль, что до сего времени не обращаютъ вниманія на то, что вьюшки, дѣлаемыя обыкновенно изъ металла, своею проводимостію весьма много способствуютъ быстрому охлажденію печей и если бы ихъ облѣпливали тѣстомъ изъ угольевъ и глины, войлокомъ, или другимъ какимъ нибудь составомъ, дурно проводящимъ теплоту, то охлажденіе комнатъ должно бы было происходить примѣтно медленнѣе.

Очень часто случается, что печи при растапливаніи, или во время самой топки дымятся. Во всякомъ случаѣ прежде должно отыскать причину этого и потомъ принимать мѣры къ устраненію обстоятельствъ, препятствующихъ свободному выходу дыма черезъ трубу.— Когда воздухъ сыръ, и какъ во время тумана, наполненъ густыми парами, тогда дымъ выходитъ медленно изъ трубы, и иногда, будучи не въ состояніи пробиться сквозь влажные слои воздуха, распространяется по комнатѣ; тогда должно отворить форточку и сильный

сквозной потокъ воздуха черезъ трубу будетъ уносить за собою дымъ. — Если воздухъ въ трубѣ холоднѣе и слѣдовательно тяжелѣе внѣшняго, что въ особенности бываетъ осенью и весною, то дымъ также не можетъ подыматься вверхъ; въ этомъ случаѣ нѣсколько бумажекъ, стружекъ, или соломы, зажженныхъ въ томъ мѣстѣ, гдѣ вкладывается вьюшка, мгновенно нагрѣваютъ трубу и установляютъ сильный потокъ воздуха къ верху. Сильный вѣтеръ, особливо дующій въ трубу, бываетъ часто причиною того, что печи дымятся; для отвращенія этого придѣлываютъ къ верхнему устью трубы полукруглую крышку, открытую съ тѣхъ сторонъ, откуда вѣтры наименѣе дуютъ; или выводятъ двѣ стѣны, наприм. отъ запада и юга нѣсколько повыше другихъ. Еще лучше сверхъ устья трубы выводить по самой срединѣ стѣну вышиною въ одинъ или два фута, а на лѣвой и противуположной правой стороны возвышаютъ половину стѣны до той же самой высоты, такъ что основаніе этихъ прибавочныхъ стѣнъ образуетъ слѣдующую фигуру z. Очевидно, что откуда бы вѣтеръ ни дулъ, всегда одна половина трубы будетъ отъ него защищена. Можно самый вѣтеръ употребить для скорѣйшаго увлеченія дыма: къ верхнему отверстію трубы придѣлываютъ круглую трубу изъ листоваго

желѣза, вышиною въ одинъ футъ; на верху этой трубы устроивается другая, подвижная труба, открытая съ одной стороны и снабженная флюгеромъ, который, поворачиваясь по вѣтру, обращаетъ открытую часть всегда къ сторонѣ, противуположной той, откуда дуетъ вѣтеръ. Иногда печи дымятся оттого что труба построена неправильно. Если труба очень широка, то дымъ не въ состояніи нагрѣть всего воздушнаго столба; отъ этого въ трубѣ раждаются два противуположныя теченія, изъ которыхъ одно будетъ тянуть дымъ внизъ. Когда нижняя часть трубы значительно шире верхней, то количество дыма, собравшагося въ нижней части не будетъ имѣть возможности уходить чрезъ съуженное верхнее отверстіе. Само собою разумѣется, что для отвращенія дыма въ этихъ случаяхъ необходимо исправить недостатки въ устройствѣ трубы. Вообще же должно наблюдать, что бы въ трубахъ не накапливалось много сажи и чтобы трубочисты постоянно исправляли свою обязанность не менѣе двухъ разъ въ мѣсяцъ; съ такою предосторожностію можно обезпечить себя отъ непріятности видѣть дымъ въ своихъ комнатахъ.

Тѣмъ, изъ васъ, милыя читательницы, которыя будутъ жить въ своемъ домѣ, или въ

деревнѣ, я посовѣтую позаботиться о томъ, что бы всегда была въ готовности веревка съ ядромъ и метлою, для чистки трубы въ случаѣ нужды. Если труба прямая, то очень удобно чистить ее жердью, или длинною палкою, на концѣ которой насажена метла. Для трубъ съ изгибами вмѣсто веревки можно употреблять нѣсколько палокъ, связанныхъ конецъ съ концемъ.

Сохраненіемъ порядка во всѣхъ частяхъ и заботливостію о возможной бережливости должны оканчиваться ваши обязанности въ отношеніи къ отрасли хозяйства, которую я избралъ для этой главы. Всѣ вещи, принадлежащія къ отопленію комнатъ: кочерги, щипцы, жаровни должны быть содержимы въ чистотѣ такъ же точно, какъ и заслонки у печей и решетки у каминовъ. Прислуга, на которую возложенъ будетъ присмотръ за этими вещами, должна получить отъ васъ всѣ нужныя наставленія и потомъ уже дѣйствовать съ полною отвѣтственностію за все ей порученное. Ничто не должно быть оставлено безъ вниманія, начиная отъ времени топки печей, количества дровъ до собиранія углей, остающихся излишними. Только съ такою заботливостію можно содержать все въ должномъ порядкѣ и избавить себя отъ лишнихъ

безполезныхъ и иногда весьма дорого обходящихся издержекъ.

Теперь я долженъ познакомить васъ съ устройствомъ печей и съ новѣйшими изобрѣтеніями по части печнаго искусства.

Всѣ печи, смотря по потребности, для которой онѣ назначаются, могутъ быть раздѣлены на два рода: 1) на отдающія изъ себя теплоту и согрѣвающія окружающій ихъ воздухъ,—таковы печи комнатныя. 2) на удерживающія теплоту въ своей внутренности и сообщающія эту теплоту тѣламъ въ нихъ поставленнымъ,—печи кухонныя, назначенныя для приготовленія пищи.

По различію назначеній, печи каждаго рода требуютъ разныхъ матеріяловъ. Первыя т. е. комнатныя должны быть дѣлаемы изъ хорошихъ проводниковъ, изъ веществъ, которыя бы могли скоро нагрѣваться и скоро отдавать свою теплоту наружному воздуху. Металлы въ этомъ случаѣ имѣютъ большое преимущество, въ особенности желѣзо и чугунъ.

Металлическія печи дѣлаются изъ чугуна, или листоваго желѣза. Послѣднія могутъ быть тонѣе и не такъ легко трескаются, но за то отъ сильнаго и продолжительнаго жара скоро перегараютъ. Недостатки обоихъ видовъ желѣзныхъ печей состоятъ въ томъ, что онѣ очень силь-

но и не равно распространяютъ теплоту, чрезвычайно скоро охладѣваютъ и для сохраненія постоянной температуры требуютъ безпрестаннаго огня. По этимъ причинамъ онѣ не очень удобны въ холодномъ климатѣ и у насъ большею частію употребляются только тамъ, гдѣ нужно быстро производить сильную теплоту какъ напримѣръ при осушкѣ комнатъ. Свойственные такимъ печамъ недостатки нѣкоторымъ образомъ умѣряются слѣдующими средствами: внутренность ихъ выкладываютъ кирпичемъ, или жирною глиною; дѣлаютъ двойныя стѣны и промежутокъ между ними наполняютъ пескомъ, или оставляютъ пустымъ.

Послѣ желѣза слѣдуетъ жженная глина, изразцы, кирпичи; они производятъ тепло хуже металловъ и не такъ скоро нагрѣваются, но въ замѣнъ того долѣе удерживаютъ ее и распространяютъ равномѣрнѣе. Чѣмъ тоньше глиняныя печи, тѣмъ ближе подходятъ онѣ къ желѣзнымъ т. е. скорѣе нагрѣваютъ комнаты, но легче трескаются; и на оборотъ, чѣмъ толще, тѣмъ долѣе удерживаютъ теплоту, но требуютъ болѣе времени и топлива для своего нагрѣванія.

Впрочемъ теплопроводимость глиняныхъ печей можетъ быть значительно увеличена: если наружную поверхность ихъ оставить ше-

роховатою, потому что стеклообразная мурава есть худой проводникъ и вообще всѣ тѣла, имѣющія гладкую поверхность, худо испускаютъ лучистую теплоту; если къ глинѣ, назначенной для изразцевъ и печныхъ кирпичей, примѣшать желѣзныхъ опилокъ, или, кирпичи, предъ самымъ обжиганіемъ, покрывать опилками; если при кладкѣ печей провести отъ одного края къ другому металлическія проволоки, или трубки; если для верхней части печей, вмѣсто изразцевъ взять чугунъ, или толстое листовое желѣзо; если надъ огнемъ поперегъ печи вставить чугунную доску, или родъ ящика съ душникомъ въ комнату; если вмѣсто кирпичныхъ оборотовъ употребить чугунныя трубы. Нѣкоторыя изъ этихъ средствъ съ пользою, болѣе или менѣе ощутительною, употребляются въ нашихъ Голландскихъ печахъ.

Печи втораго рода т. е. кухонныя, такъ какъ цѣль ихъ есть не распространеніе, но удержаніе теплоты, требуютъ матеріяловъ, которые бы дурно проводили тепло; и потому для нихъ употребляютъ, большею частію, кирпичи, а иногда шиферъ, зміевикъ и пензу. Для кирпичей должны брать чистую глину, которая бы не содержала въ себѣ известковой и кремнистой земли, или другихъ примѣсей. Чтобы

сдѣлать глину еще лучшимъ проводникомъ, можно бы прибавлять къ ней рубленую солому, или угольный порошокъ.

Что касается вообще до устройства печей, то для сбереженія топлива и доставленія большей теплоты, можно положить слѣдующія правила: 1) Внутреннее пространство свода, или мѣсто на которомъ разводится огонь, должно быть какъ можно меньше, для того, чтобы пламя сжималось и прикасалось ко всей поверхности свода. 2) Чѣмъ длиннѣе будетъ путь протекающаго чрезъ обороты дыма, тѣмъ болѣе останется теплоты. 3) Чѣмъ болѣе масса, принимающая и послѣ отдающая тепло, тѣмъ болѣе она будетъ нагрѣвать комнатный воздухъ. По этому чѣмъ стѣны печи толще, тѣмъ она будетъ лучше, хотя и требуютъ болѣе времени и топлива, чтобы нагрѣться до извѣстной степени. Выгоднѣе однако же уменьшать толстоту печей и въ замѣнъ того давать всей печи большую поверхность, 3) Полезно на самомъ огнищѣ ставить маталлическіе бруски или ядра, которые бы, принявъ теплоту, сообщали ее потомъ стѣнамъ печи.

Всѣ эти правила примѣняются весьма удобно къ тѣмъ печамъ, которыя мы имѣемъ.

Изъ печей, преимущественно употребляемыхъ у насъ, суть: Русскія, Голландскія, Англій-

скія плиты и камины. Устройство ихъ самое обыкновенное, а достоинство состоитъ въ томъ, чтобы каждая изъ нихъ, при возможномъ сбереженіи, доставляла большую и равномѣрную теплоту. Камины собственно составляютъ предметъ роскоши и имѣютъ болѣе недостатковъ, нежели преимуществъ. Если они и доставляютъ довольно скоро достаточную теплоту и способствуютъ къ очищенію воздуха, за то издерживаютъ очень много топлива, даютъ теплоту одностороннюю и весьма легко дымятся.

Съ давняго времени замѣчено было, что всѣ эти печи имѣютъ много невыгодъ и неудобствъ отъ несовершеннаго сгаранія дровъ, множество древесныхъ частицъ уносится въ дыму безъ всякой пользы и самый дымъ изъ трубы нагрѣтымъ, увлекаетъ въ воздухъ теплоту, которая должна бы была оставаться для нагрѣванія печи. Отъ этого происходитъ непомѣрное потребленіе дровъ, которыя при лучшемъ устройствѣ печей въ малѣйшемъ количествѣ могли бы доставлять больше теплоты. Комнатный воздухъ, прикасаясь къ раскаленной поверхности печи, въ особенности металлическихъ, разлагается и теряетъ свой кислородъ, самую необходимую часть для дыханія. Такимъ же образомъ портится воздухъ въ то время, когда по закрытіи трубы онъ проходитъ чрезъ

щели и пазы печей во внутренность и соприкасается съ горячими угольями. Множество мельчайшихъ частицъ пыли, пуху, волосъ и прочаго сгараетъ на поверхности сильно нагрѣтыхъ печей и наполняетъ воздухъ смраднымъ чадомъ. Хотя во время топки наружный воздухъ входя въ комнаты и очищаетъ нѣсколько ихъ атмосферу, но отъ всѣхъ описанныхъ мною неудобствъ онъ весьма скоро теряетъ свои хорошія качества и, пріобрѣтая дурныя свойства, дѣлается весьма вреднымъ для здоровья.

По всѣмъ этимъ причинамъ старались по возможности усовершенствовать устройство печей и въ новѣйшее время пытались замѣнить обыкновенный способъ отопленія нагрѣваніемъ комнатъ грѣтою водою и парами и теплымъ воздухомъ. Первый способъ довольно дорогъ, очень хлопотливъ и при томъ сопряженъ съ многими неудобствами, между которыми первое мѣсто занимаетъ недостатокъ провѣтриванія и потому не можетъ никогда войти въ общее употребленіе. Послѣдній же т. е. нагрѣваніе теплымъ воздухомъ заслуживаетъ особеннаго вниманія. Преимущества его заключаются въ слѣдующемъ: въ безопасности отъ пожаровъ, въ особенности тогда, когда устроивается одна печь въ нижнемъ этажѣ или подвалѣ; въ сбереженіи времени, нужнаго для отопленія многихъ

печей; въ уменьшеніи издержекъ на устройство такихъ печей; въ гораздо меньшемъ потребленіи топлива и въ единообразной, постепенной и всегда произвольной теплотѣ. Кромѣ того многіе старались сдѣлать печи дымопожирающими т. е. чтобы все топливо сгарало и дымъ улеталъ какъ можно болѣе охлажденнымъ. Всѣ эти попытки, хотя еще не доведенныя до совершенства и не освященныя всеобщимъ употребленіемъ, подаютъ однако же надежду, что со временемъ мы будемъ имѣть бережливый удобный и безопасный способъ отопленія.

Чтобы показать вамъ, милыя читательницы, мѣру успѣха сдѣланныхъ улучшеній и изобрѣтеній, я считаю не лишнимъ сообщить вамъ описаніе тѣхъ печей, которыя по новизнѣ своей и по выгодамъ наиболѣе заслуживаютъ вниманія. Во Франціи д'Арсетъ, Лемаре и Жаметель, и въ Россіи Шемаевъ, Дихтъ, Амосовъ и Меркуловъ усовершенствованіями, придуманными ими въ устройствѣ печей, наиболѣе способствовали къ достиженію предположенной цѣли т. е. сбереженія топлива, безопасности и упрощенія способа топки.

Кухонная печь д'Арсета представляетъ весьма много выгодъ и удобствъ. Изъ подробнаго описанія ея, помѣщеннаго въ № 1 журнала общеполезныхъ свѣдѣній за 1838 годъ, вид-

но, что ни малѣйшаго чада при приготовленіи купанья не распространяется ни по комнатамъ, ни по кухнѣ и топка устроена такъ, что сильный жаръ ни сколько не вредитъ здоровью людей обязанныхъ быть въ кухнѣ.

Аерометрическія печи Лемаре и Жаметеля устроиваются такимъ образомъ, что небольшое мѣсто для огня, находящееся въ соединеніи съ внутренностію печи, обнесено кирпичною стѣною, лежащею на основаніи печи; въ этой стѣнѣ проведены обороты для воздуха, имѣющіе между собою сообщеніе; воздухъ входитъ въ нихъ не только снаружи, но также изъ очага; отверстія оборотовъ находятся въ печи и только посредствомъ печнаго устья могутъ принимать свѣжій воздухъ. Когда дрова загорятся, то устье, гдѣ производится топка, закрывается, равно какъ и печное устье и всѣ щели замазываются глиною. Пламя распространяется тамъ съ необыкновенною силою и почти весь дымъ и копоть совершенно сгараютъ въ печи. Теплый воздухъ доставляется въ самую печь посредствомъ оборотовъ и температура его можетъ быть произвольно уменьшаема, или увеличиваема съ помощію задвижекъ, придѣланныхъ къ устью оборотовъ. Выгоды этой печи состоятъ въ томъ, что газы, отдѣляющіеся въ самой топкѣ, не находятся въ прямомъ сопри-

косновенія съ вращающимся воздухомъ и не могутъ проникнуть въ печь. Почти все количество тепла употребляется въ пользу печи. Ни въ печи, ни въ одной ихъ частей ея не можетъ быть пыли. Печеніе хлѣба, или вареніе пищи можетъ быть совершаемо безпрерывно въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ. Въ потребленіи топлива соблюдается очень значительная экономія.

Печи Шемаева составляютъ одно изъ примѣчательныхъ усовершенствованій по этой части. Устройство ихъ весьма просто и имъ можно придавать видъ какой угодно. При обыкновенной складкѣ, вмѣсто свода, кладется чугунная плита, на которой устроивается камера съ насадкою алаго кирпича; отъ самаго основанія печи проводится чугунная труба съ колѣнцами, обращенная верхнимъ жерломъ въ камеру, находящуюся во время топки въ раскаленномъ состояніи; нижній же конецъ этой трубы ставится надъ холоднымъ проводомъ, устроеннымъ внизу основанія печи и соединеннымъ съ трубками положенными подъ поломъ отъ наружной стѣны, для доставленія съ надворья чистаго воздуха. Самая камера, окруженная дымовыми оборотами раскаляется и наружный чистый воздухъ съ силою стремится въ камеру, проходя чрезъ раскаленную чугунную трубу, нагрѣвается, не измѣняясь въ своихъ достоинствахъ

и выходитъ въ комнаты черезъ душники, на верху камеры устроенные. Теплый комнатный воздухъ во время топки ни сколько не уносится. Такія печи противъ обыкновенныхъ имѣютъ слѣдующія преимущества: 1) Дровъ для нагрѣванія ихъ употребляется вполовину мѣнѣе и при уменьшеніи количества топлива могутъ быть съ пользою употребляемы и щепки. 2) Печи эти прочнѣе обыкновенныхъ и при хорошемъ устройствѣ долгое время не требуютъ починокъ и по такой прочности менѣе опасны на счетъ пожара. 3) Онѣ особенно способствуютъ осушенію комнатъ, потому что во время топки печей доставляется въ комнаты столь же теплый воздухъ какъ и по закрытіи трубы. 4) Нагрѣваютъ по крайней мѣрѣ двѣ, а смотря по устройству и мѣсту, три и четыре комнаты, сообщая имъ до 15 и болѣе градусовъ тепла и сберегая его до двухъ сутокъ. 5) Всѣ способы возобновленія воздуха въ комнатахъ какъ то форточки въ окнахъ, вентиляторы и проч. дѣлаются ненужными при устройствѣ такихъ печей. 6) На устроеніе одной печи требуется лишняго расхода не болѣе осьмой части противъ обыкновенныхъ печей; но если принять въ соображеніе значительное сбереженіе дровъ, то излишекъ расхода вознаградится несравненно большими выгодами.

Печи Дихта,—обыкновенныя Голландскія печи, улучшенныя до такой степени, что при сбереженіи топлива, доставляютъ еще много другихъ выгодъ. Онѣ начинаютъ нагрѣвать комнатный воздухъ еще при горѣніи топлива, тогда какъ обыкновенныя печи не только не даютъ ни какой теплоты, но не рѣдко охлаждаютъ комнату и начинаютъ нагрѣвать воздухъ не прежде, какъ по закрытіи трубы. Какъ нагрѣваніе, такъ и охлажденіе ихъ происходитъ постепенно и онѣ почти равномѣрно нагрѣваютъ воздухъ въ продолженіе сутокъ. При нихъ устроиваются особые вентиляторы для возобновленія воздуха, когда это бываетъ нужно, безъ малѣйшаго пониженія температуры печи и эти же самые вентиляторы могутъ служить для уничтоженія угара. Устройство горнилъ и способовъ укладки дровъ принаровлены такъ, что все топливо сгараетъ совершенно и отъ того печи Г. Дихта могутъ назваться почти дымосожигательными. Выгоды ихъ заключаются въ томъ, что устройство одной печи, замѣняющей до четырехъ Голландскихъ, обходится нѣсколько дешевлѣ; дровъ же идетъ вполовину менѣе того количества, какое потребно для обыкновенныхъ печей.

Печи Амосова, или такъ называемые *пневматическіе калориферы* устроиваются въ ниж-

ней части, въ подвалѣ или въ погребу и разносятъ проводными трубами по всѣмъ этажамъ дома, сколько бы ихъ ни было, теплоту, достаточную для нагрѣванія комнатъ до произвольной степени. Все отопленіе производится слѣдующимъ образомъ: изъ весьма небольшаго горнила, внутри котораго на колосникахъ горятъ дрова, пламя съ горящими газами поднимается сначала къ своду печи, или колпаку, отстоящему отъ колосниковъ около двухъ аршинъ; потомъ, истребивъ дымъ, встрѣчаемый на пути и опустившись около аршина, вступаетъ въ кирпичный боровъ, по которому идетъ оно горизонтально, или съ небольшимъ повышеніемъ четыре аршина. Послѣ того пламя съ горячими газами раздѣляется на двѣ вѣтви и ныряетъ внизъ почти отвѣсно, не менѣе двухъ аршинъ и тогда уже оно входитъ въ первые пріемники чугунныхъ нагрѣвательныхъ трубъ. По этимъ трубамъ дымъ, или лучше сказать, горячіе газы обтекаютъ въ разныхъ направленіяхъ не менѣе ста пятидесяти футовъ, теряя свою температуру во всякое мгновеніе, по мѣрѣ пробѣгаемаго разстоянія. Наконецъ, достигнувъ до дымовой трубы въ стѣнѣ зданія, газы эти улетаютъ по ней охлажденные до такой степени, какая необходима для того только, чтобы поднять угольную кислоту.

Очевидно, что пламя по причинѣ длиннаго разстоянія, которое оно принуждено проходить въ кирпичномъ боровѣ, а потомъ по причинѣ крутаго глубокаго спуска, не только не достигаетъ до первыхъ колѣнъ нагрѣвательныхъ металлическихъ трубъ, но даже едва ли доходитъ до половины кирпичнаго своего пути, ежели не изчезаетъ еще ранѣе. Слѣдовательно въ первые пріемники трубъ вступаютъ, для дальнѣйшаго потока, одни только горячіе газы безъ огня. — Въ камерахъ, т. е. въ резервуарахъ калориферовъ, или вмѣстилищахъ нагрѣтаго воздуха, находятся, кромѣ дверей, троякія отверстія: одни вверху, въ которыя нагрѣтый воздухъ течетъ по каналамъ, для входа черезъ душники въ покои; вторыя внизу, которыми поступаетъ въ резервуары внѣшній свѣжій воздухъ; и третьи внизу же черезъ которыя простывшій комнатный воздухъ возвращается въ резервуары для подогрѣванія. Для впусканія нагрѣтаго внѣшняго воздуха находятся въ каждой компатѣ душники вверху стѣны около четырехъ аршинъ отъ полу; а для вытягиванія стараго воздуха вентиляторы у самаго полу и сверхъ того близь полу устроены отверстія съ задвижками для возвращенія въ резервуаръ комнатнаго простывшаго воздуха. Во время топки горнила, эти задвижки заперты, а душники и

вентиляторы въ покояхъ и внѣшнее отверстіе въ резервуарѣ отворены, для полнаго и совершеннаго возобновленія воздуха. Часа черезъ два отверстія у душниковъ, вентиляторовъ и у внѣшняго канала въ резервуарѣ убавляются, смотря по надобности, а задвижки оборотныхъ каналовъ отворяются настежъ, чтобы комнатный очищенный воздухъ, вмѣсто безполезнаго ухода изъ зданія, обращался въ резервуарѣ для подогрѣванія въ общей массѣ. Такимъ образомъ происходитъ всегдашнее круговращеніе воздуха, непрерывный притокъ части свѣжаго и непрерывное вытягиваніе части стараго.

Выгоды печей Амосова можно сказать неизчислимы. Первое и самое главнѣйшее есть безопасность отъ пожара, потому что огонь находится въ глубинѣ, огражденной отвсюду кирпичными стѣнами и сводами. Второе, необыкновенная прочность. И третье, весьма значительно сбереженіе расходовъ. — Одна пневматическая печь можетъ замѣнить пять духовыхъ или двадцатъ семь Голландскихъ печей. Хотя первоначальное устройство пневматическихъ печей обходится нѣсколько дороже обыкновенныхъ; но впослѣдствіи эта передержка значительно вознаграждается сбереженіемъ въ дровахъ, которыхъ идетъ въ шесть разъ менѣе. Такое сбереженіе топлива происходитъ оттого,

что печи Амосова, по дымогарности своей, не теряютъ тепла въ дыму, который выходитъ почти охлажденнымъ. Въ общей же сложности всѣ расходы по устройству, содержанію и отопленію пневматическихъ печей обойдутся почти въ три раза дешевле духовыхъ и нѣсколько болѣе нежели въ два раза дешевле Голландскихъ.

Дымогарныя печи Меркулова представляютъ въ полной мѣрѣ успѣхъ давно предпринятой цѣли, чтобы предъупредить улетаніе части тепла съ дымомъ. Онѣ устроиваются рѣшительно безъ трубъ и все топливо сгараетъ до конца безъ малѣйшей потери; потому что дымъ, проходя черезъ воду разлагается, получаетъ новое обращеніе, проходитъ назадъ сквозь жаръ и совершенно изчезаетъ. Устройство такой печи очень просто и имъ можно придать какую угодно форму и даже весьма легко сдѣлать ее подвижною. Камеры, проводы и всѣ механическія устройства дѣлаются изъ особеннаго огнестойнаго цемента и швы замазываются тѣмъ же матеріяломъ. Дымогарная печь, сообщая теплоту посредствомъ воздухопроводныхъ трубъ, способствуетъ къ осушенію жилищь отъ сырости и съ большою пользою можетъ быть употреблена для осушки вновь выстроенныхъ домовъ. Она даетъ средства прово-

дить теплоту изъ одного мѣста въ другое по произволу, ведетъ комнатный воздухъ устроенными внизу поддувальными трубами, притягиваетъ его сверху внизъ и обратно; отъ непрестаннаго кругообращенія посылаетъ во все пространство очищенную отъ вредныхъ испареній теплоту, которая будетъ вездѣ въ равной степени. Съ устройствомъ такой печи устраняются неудобства, неизбѣжныя при чисткѣ трубъ и опасность отъ загоранія сажи. Одна такая печь можетъ замѣнять нѣсколько обыкновенныхъ, и тогда вмѣстѣ съ сбереженіемъ топлива до $^8/_{10}$ частей будетъ сберегаться время, и потребное для присмотра за топкою число людей. Расходы по устройству дымогарной печи для нагрѣванія пространства въ 30 куб. сажень будутъ простираться не болѣе 250 рублей.

Къ числу новыхъ изобрѣтеній можно причесть и снарядъ, устроенный Линаромъ, названный Пантометромъ. Весь снарядъ имѣетъ 30 д. высоты и отъ 10 до 12 д. въ діаметрѣ; не смотря на маловажность размѣра онъ отапливаетъ на три часа времени двумя съ половиною фунтами дровъ комнату имѣющую 10 ф. въ квадратѣ. Его приспособить можно ко всякой печи и приборъ, въ которомъ обращается дымъ, имѣетъ большое сходство съ Архимедо-

вымъ винтомъ. Винтъ находится въ ящикѣ, въ который воздухъ входитъ снизу, для того, чтобы разгораясь выходить въ произвольно открывающіяся и запирающіяся отверстія для теплаго воздуха. Дымовая труба коротка и топлива идетъ такъ мало, что даже съ умысломъ нельзя израсходовать много дровъ.

Въ родѣ этого же сдѣлано было у насъ объявленіе о ручныхъ печахъ Ягтмана; но попытка оказалась очень неудачною; отъ нагрѣванія печи виннымъ спиртомъ только разболится голова, а комнатный воздухъ нагрѣется слабо не болѣе какъ на четверть часа времени.

ГЛАВА III.

О бѣльѣ.

Содержаніе бѣлья. Починка. Мытье. Замѣна мыла картофелемъ. Стирка ситцевъ, фланелей, тюлей, блондъ. Выводъ разныхъ пятенъ. Синька. Крахмалъ. Домашнее мыловареніе.

Само собою разумѣется, что количество и достоинство бѣлья зависитъ отъ состоянія и средствъ каждаго семейства; но какъ бы малъ или великъ не былъ запасъ этихъ необходимыхъ принадлежностей, во всякомъ быту строгій надзоръ и всегдашній порядокъ во всемъ, что только касается до содержанія, починки и мытья бѣлья, необходимы вездѣ равно и составляютъ, такъ сказать, неотъемлемыя обязанности каждой хозяйки, обязанности, приличныя и свойственныя полу и занятіямъ женщины. — Кромѣ выгодъ и сбереженій, представляемыхъ во всякомъ семействѣ тамъ, гдѣ попечительная хозяйка обращаетъ вниманіе на всѣ предметы домашняго устройства, наблюденіе за бѣльемъ

важно еще болѣе потому, что правильная перемѣна, чистота и свѣжесть его имѣютъ большое вліяніе на наше здоровье. И потому, если рѣшитесь удѣлить нѣсколько времени, чтобы похлопотать и позаботиться о содержаніи, мытьѣ и починкѣ бѣлья, то не только сохраните тѣмъ наружный порядокъ, избѣгнете излишнихъ издержекъ и соблюдете обыкновенную экономію, но вмѣстѣ съ тѣмъ будете блюстительницею здоровья предметовъ дорогихъ вашему сердцу.

Достаточное количество бѣлья, сообразно состоянію и числу лицъ, составляющихъ семейство, необходимо во всякомъ быту; для того, что при ограниченномъ числѣ бѣлья нельзя перемѣнять его такъ часто, какъ это необходимо для опрятности и здоровья; мытье тогда должно быть почти безпрестанное, и при обыкновенной въ такихъ случаяхъ поспѣшности, ничто не можетъ быть сдѣлано въ надлежащемъ порядкѣ; отъ частаго употребленія бѣлье скоро износится, издерется, и постояно будетъ требовать времени и значительныхъ издержекъ на починку стараго и шитья новаго.— Весьма большіе запасы бѣлья также не приносятъ пользы; потому что, лежа долгое время безъ употребленія, оно желтѣетъ, дѣлается непрочнымъ, напрасно занимаетъ мѣсто, тогда

какъ стоитъ большихъ денегъ, которыя могли бы быть сбережены, или употреблены съ большею пользою на другія необходимости.—И потому, не вдаваясь въ крайности, распорядитесь такъ, чтобы у васъ всегда было достаточное количество бѣлья не только для обыкновенныхъ и необходимыхъ перемѣнъ, но даже и для непредвидимыхъ случаевъ въ приличномъ запасѣ; поставьте себѣ за правилю каждый годъ удѣлять небольшую сумму для приведенія стараго бѣлья въ порядокъ и для покупки новаго, вмѣсто оказавшагося уже негоднымъ. При такихъ постоянныхъ и незначительныхъ пожертвованіяхъ, вы всегда будете имѣть полный запасъ бѣлья, заготовленнаго однажды. Въ противномъ случаѣ, при небреженіи и невнимательности хозяйки, бѣлье, будетъ постепенно носиться, уничтожаться и вдругъ потребуетъ значительныхъ издержекъ на покупку и шитье всего новаго, — издержекъ, которыя не могутъ быть не ощутительны въ самомъ достаточномъ хозяйствѣ.

Для удобнѣйшей повѣрки и щета бѣлья, всѣ вещи должны быть перемѣчены заглавными буквами имени и фамиліи и нумерами. Обыкновенно такія мѣтки вышиваются красною бумагою; но какъ эта работа довольно мѣшкатна, то для выигранія времени при-

мѣченіи большаго количества бѣлья употребляютъ разныя чернилы, которыя очень легко дѣлать самимъ, какъ напримѣръ:

Надобно взять небольшое количество желѣзныхъ опилокъ и столько же поваренной соли, положить въ муравленный сосудъ и развести на уксусѣ. Когда понадобится замѣчать бѣлье обмакните въ этотъ растворъ очиненное перо и пишите что хотите, произшедшіе отъ сего желтые знаки или буквы весьма прочны и не сходятъ ни отъ какого мытья.

Минеральный хамелеонъ, употребляемый для той же цѣли, составляется слѣдующимъ образомъ: берутъ одну часть окисла марганца и двѣ части селитрокислаго кали или просто селитры и нагрѣваютъ эту смѣсь въ тигелѣ до красна. Получаемое отъ этого зеленое вещество быстро раслагается на воздухѣ; но если его держать въ закрытой стклянкѣ, то оно можетъ сохраняться очень долгое время. Чтобы употреблять, его надобно истереть въ мелкій порошокъ и смѣшать съ равнымъ количествомъ табачнаго пепла такъ, чтобы составилось жидкое тѣсто; и потомъ съ помощію сдѣланнаго штемпеля или вырѣзанной мѣдной печати мѣтить бѣлье. Еще лучше имѣть мѣдную дощечку съ прорѣзанными на сквозь буквами; тогда положивъ такую дощечку на бѣлье, надобно

взять помянутаго состава на кисточку, которымъ и накладывать мѣтку сквозь вырядки доски. Этимъ хамелеономъ можно писать и съ помощію пера; въ такомъ случаѣ составъ должно нѣсколько смочить и стараться класть мѣтки какъ можно скорѣе. Зеленые знаки или буквы, остающіеся отъ хамелеона на бѣльѣ, тотчасъ обращаются въ темные, которые не сходятъ ни отъ мыла, ни отъ щелоковъ.

3.) Вотъ еще чернилы для бѣлья. Надобно взять Арнистаго марганца одну драхму, столько же перегнанной воды, мелкаго сахара двѣ драхмы и сажи полдрахмы; смѣшать это все въ жидкое тѣсто и употреблять какъ типографскія чернила, отпечатывая мѣтки на бѣльѣ съ помощію свинцовыхъ буквъ, или особо сдѣланнаго штемпеля; потомъ какъ это высохнетъ замѣченное мѣсто смачиваютъ въ сильномъ растворѣ поташа, высушиваютъ и моютъ въ водѣ.

Распорядившись, чтобы все ваше бѣлье было перемѣчено по любому изъ предложенныхъ здѣдь способовъ, обратите вниманіе на постоянное храненіе его въ чистотѣ и порядкѣ. Всѣ вещи съ приличною разборчивостію и строгою аккуратностію должны быть уложены въ сухихъ и чистыхъ комодахъ или шкапахъ. Бѣлье одного рода не должно смѣшивать съ

другимъ и вообще стараться складывать такъ, чтобы всякую вещь легко можно было вынуть, не приведя въ безпорядокъ другихъ, и чтобы не только вы сами, но и каждый изъ прислуги всегда зналъ, или по крайней мѣрѣ могъ бы, по вашему указанію, найти вещь, которая вамъ понадобится. Лучше всего назначить особыя отдѣленія для бѣлья столоваго, постельнаго и т. д.; въ этихъ отдѣленіяхъ должно складывать всѣ вещи подюжинно, связывать ихъ ленточкою и начинать употребленіе по порядку. При содержаніи бѣлья въ такомъ видѣ, вы всегда можете знать сколько у васъ остается чистаго и потому свободно можете располагать необходимыми перемѣнами.

Должно обращать особенное вниманіе на то, что бы шкапы или комоды съ бѣльемъ не ставить возлѣ холодныхъ и сырыхъ стѣнъ; потому что бѣлье, вбирая весьма удобно въ себя сырость, дѣлается влажнымъ, принимаетъ дурной запахъ и, кромѣ непріятнаго ощущенія при надѣваніи его, имѣетъ весьма дурное вліяніе на здоровье. Для приданія пріятнаго запаха бѣлью весьма хорошо класть тамъ, гдѣ оно лежитъ мѣшечки съ сухими травами, лавандою, мятою, розами, фіялками и тому подобное.

Комоды съ бѣльемъ должны быть помѣщены въ вашей спальнѣ, или въ одной изъ

ближайшихъ къ ней комнатъ, для того, чтобы вы во всякое время могли безпрепятственно вынуть, чтобы вамъ ни понадобилось. Впрочемъ бѣлье вашего мужа и дѣтей должно находиться въ комнатахъ, ими занимаемыхъ; если не все, то по крайней мѣрѣ въ нѣкоторомъ количествѣ, достаточномъ для перемѣнъ, необходимыхъ въ теченіе недѣли.

Вы очень хорошо сдѣлаете, если не оставите даже и кухонныхъ принадлежностей: передниковъ, полотенцовъ и проч. въ полномъ распоряженіи прислуги, которая рѣдко умѣетъ сохранить порядокъ, въ особенности въ то время когда знаетъ, что за нею не присматриваютъ. Лучше всего поставьте себѣ за правило, опредѣливъ однажды срокъ употребленія каждой вещи, раздавать на руки слугамъ въ положенный день столовое, чайное, дѣтское и кухонное бѣлье на цѣлую недѣлю и строго наблюдайте, чтобы порядокъ этотъ не измѣнялся ни въ какомъ случаѣ произвольно. По окончаніи недѣли вы примете грязное бѣлье, раздадите чистое и снова свободны на цѣлую недѣлю отъ безпрестанныхъ надоѣданій, чтобы вынуть то чистое полотенцо, то новую скатерть, то лишнюю салфетку.

По перемѣнѣ бѣлья, первымъ дѣломъ долженъ быть строгій и тщательный осмотръ

всего грязнаго бѣлья и всѣ вещи, которыя окажутся разорванными или протертыми, тотчасъ должно отбирать въ сторону для немедленной починки; никогда не надобно оставлять безъ вниманія маленькихъ поврежденій, потому что, оставаясь безъ исправленія они могутъ отъ употребленія сдѣлаться наконецъ такими, что починка уже будетъ не возможна. Безполезно также тратить время надъ зашиваньемъ и штопаньемъ однѣхъ и тѣхъ же вещей по нѣскольку разъ; еще прежде употребленія послѣ одной стирки, онѣ выходятъ вновь разорванныя; и потому гораздо лучше такія вещи обращать на что нибудь другое, напримѣръ изъ старыхъ скатертей дѣлать салфетки, изъ простынь наволочки, изъ рубахъ, полотенцовъ, дѣтское бѣлье, или что нибудъ по усмотрѣнію. Особенно должно смотрѣть за чулками и наблюдать, чтобы малѣйшая дирка заштопывалась безъ всякаго отлагательства, потому что отъ одной разорванной петли можетъ распуститься весь чулокъ

Грязное бѣлье не должно оставаться въ небреженіи, и ни въ какомъ случаѣ не надобно позволять сбрасывать его куда ни попапопало и все въ одну кучу, безъ всякаго разбора. Отъ подобнаго дурнаго распоряженія,

бѣлье, едва поношенное, запачкается и изотрется вдвое больше; и потому кромѣ сортировки бѣлья, необходимой въ самомъ началѣ на три сорта: на тонкое, цвѣтное и кухонное, вы очень хорошо сдѣлаете, если велите складывать каждыя вещи особенно: платки въ одно мѣсто, наволочки въ другое, простыни въ третье и т. д. Лучше всего опредѣлить для этого какой нибудь шкапъ и раскладывать на полкахъ каждый родъ бѣлья отдѣльно, а если можно, то еще полезнѣе, не складывать, а развѣшивать его на палкахъ или веревкахъ; тогда бѣлье, напитавшееся испариною и получающее отъ того дурной запахъ, будетъ просушиваться и освѣжаться. Сортировка грязнаго бѣлья по частямъ необходима еще болѣе потому, что при отдаваніи его въ стирку надобно разбирать, считать его, и дышать непріятными, а часто и вредными испареніями довольно долгое время, если оно прежде было сложено въ безпорядкѣ; при введеніи же совѣтуемаго мною способа вы всегда сочтете легко и скоро число штукъ каждаго рода бѣлья.

Бѣлье, назначаемое въ стирку, должно быть сосчитано и отдано числомъ на руки прачкѣ или кухаркѣ, которыя и обязаны по вымытіи уже представить въ томъ числѣ,

въ какомъ получили; это необходимо для предупрежденія потерь и пропажъ, легко случающихся въ множествѣ мѣлкихъ штукъ и при безпечности прислуги.

Еще прежде мытья нѣкоторое бѣлье какъ то чулки, носки и друг. сшиваются попарно; должно строго смотрѣть, чтобы послѣ стирки эти сшивки не разрывали, а разрѣзывали бы осторожно ножницами; но какъ и тутъ легко задѣть самыя петли чулковъ и чрезъ то распустить или испортить ихъ, то гораздо лучше пришивать къ каждому чулку около рубца ленточки, узенькія тесемочки, или бумажныя плетешки, длиною около двухъ вершковъ и этими то ленточками и связывать въ петлю грязные чулки, носки, или другія какія нибудь вещи.

Обыкновенная стирка бѣлья производится слѣдующимъ образомъ: все грязное бѣлье складываютъ въ лохань или корыто и на ночь наливаютъ холодною водою; потомъ моютъ и натираютъ мыломъ сначала въ теплой, а послѣ въ горячей водѣ; за тѣмъ приготовляютъ щелокъ обыкновеннымъ образомъ: насыпавъ въ плотный холстинный мѣшокъ чистой березовой золы опускаютъ его въ воду и кипятятъ; вынувъ мѣшокъ съ золою, завязываютъ все бѣлье въ узелъ, кладутъ въ приготовленный

щелокъ и варятъ въ немъ около получаса; потомъ вынимаютъ это бѣлье изъ котла, наливаютъ его холодною водою, полощутъ на рѣкѣ или дома, синятъ, выжимаютъ, развѣшиваютъ, для просушки, катаютъ и наконецъ гладятъ. Кромѣ этого обыкновеннаго способа мытья бѣлья многія употребляютъ нѣкоторые другіе, или допускаютъ въ иныхъ случаяхъ измѣненія для достиженія того, чтобы бѣлье было вымыто чище и меньше бы портилось отъ сильнаго тренія и горячей варки, напримѣръ:

Вмѣсто того, чтобы натирать бѣлье мыломъ, находятъ болѣе удобнымъ, изрѣзавъ мыло въ тонкіе куски, развести его въ водѣ; въ эту мыльную воду положить грязное бѣлье и стирать его обыкновеннымъ образомъ. Выгоды этого способа заключаются въ томъ, что бѣлье, равномѣрно проникнутое мыльною водою, вымывается во всѣхъ своихъ частяхъ единообразно, чего рѣдко достигнуть можно натираніемъ, и самаго мыла нужно гораздо меньше.

Если бѣлье отъ долгаго лежанія или очень горячей воды пожелтѣло, что въ особенности случается съ бѣльемъ бумажнымъ, то въ такомъ случаѣ надобно положить его на восемь дней въ сыворотку, которая начала уже прокисать; потомъ вынутое бѣлье изъ сыворотки, вымыть въ теплой водѣ съ мыломъ и высу-

шить. Если за одинъ разъ бѣлье не побѣлѣетъ, то надобно тоже повторить въ другой разъ.

Мытье тонкаго бѣлья производится съ большею противу обыкновеннаго осторожностію. Такое бѣлье сперва намачиваютъ въ мыльной водѣ, изъ которой по прошествіи нѣкотораго времени кладутъ въ другую кадку, не выкручивая и не выжимая воды и располагая ровными слоями, не толще вершковъ семи или восьми, чтобы наливаемый на него щелокъ могъ все бѣлье смочить одинаково; когда же въ кадку накладутъ бѣлья очень много и толсто, то щелокъ, процѣживаясь сквозь толстый слой, теряетъ свою силу не дошедши до дна; и слѣдовательно не окажетъ ни какого дѣйствія на бѣлье, лежащее на днѣ кадки. Для предупрежденія этого неудобства пересыпаютъ иногда бѣлье золою завернутою въ тряпки; но чрезъ это оно не всегда можетъ получить надлежащую бѣлизну. Сваривъ щелокъ, должно снять его съ огня и дать ему отстояться, послѣ чего слить въ особую кадку или ушатъ, изъ котораго уже ее наливать на бѣлье, складенное въ кадкѣ столько, чтобы бѣлье все промокло и покрылось щелокомъ на вершокъ сверху. Щелокъ, прошедши сквозь всѣ слои бѣлья, долженъ вытекать изъ кадки чрезъ скважину, сдѣланную на днѣ и сливаться снова въ

котелъ для нагрѣванія съ тою цѣлію, чтобы вновь поливать имъ бѣлье, что и должно повторять нѣсколько разъ. Щелокъ не долженъ быть такъ горячь, чтобы могъ обжечь руку; въ такомъ случаѣ онъ не только не отдѣляетъ отъ бѣлья нечистотъ, но еще портитъ его сожигая и дѣлая желтоватымъ. Умѣренно нагрѣтый щелокъ переливаютъ изъ котла въ кадку и изъ кадки въ котелъ въ продолженіе восьми часовъ, а потомъ столько же времени заставляютъ бѣлье мокнуть въ томъ же щелокѣ закрывъ кадку, чтобы щелокъ не вдругъ простылъ и заткнувъ на днѣ ея скважину. Послѣ этого бѣлье вынимаютъ поштучно, споласкиваютъ въ свѣжей рѣчной, но не холодной водѣ, стирая руками или на доскѣ; такое бѣлье не должно колотить валькомъ, отъ чего оно легко раздирается и выкручивать слегка, а не сильно, всякой разъ какъ оно будетъ сполоснуто; споласкивать же въ водѣ до тѣхъ поръ, пока вода станетъ стекать чистою. При такомъ мытьѣ употребленіе мыла совершенно не нужно. Выполасканное чистое бѣлье расвѣшиваютъ, а если можно, такъ разстилаютъ на чистомъ лугу во время солнечнаго сіянія на три дня и днемъ какъ только начнетъ просыхать, поливаютъ водою и переворачиваютъ раза три съ одной сто-

роны на другую. Солнце и вода дѣлаютъ его отмѣнно бѣлымъ и лоснящимся.

Что касается до щелока, то лучшій, для употребленія въ описанномъ случаѣ, приготовляется изъ золы сырыхъ дровъ, которыя однако же не плотами по водѣ пригоняются. Зола дубовая очень хороша, но изъ яблонь или грушъ еще лучше, еслибы можно было имѣть ее въ достаточномъ количествѣ. Выборъ золы очень нуженъ для доставленія бѣлью отличной бѣлизны. Зола просѣвается сперва чрезъ сито для отдѣленія отъ нея всякаго сора, какъ то: кусочковъ, угольныхъ щепокъ и проч. зола дѣлается еще лучшею, когда, составивъ изъ нея съ водою комья, пережгутъ ихъ новыми дровами. Мѣра золы противу воды составляетъ четвертую долю т. е. на ведро золы надобно налить четыре ведра воды; варить же воды съ золою надобно часа три или четыре.

Для отвращенія неудобствъ, сопровождающихъ употребленіе обыкновенныхъ щелоковъ, оставляющихъ часто на бѣлье пятна, лучше употреблять паровой способъ бѣленія весьма выгодный, простой и легкій въ исполненіи.

Выстиравъ бѣлье обыкновеннымъ образомъ, мочатъ его въ слабомъ содовомъ или поташномъ щелокѣ, смѣшанномъ съ небольшимъ количествомъ мыла и потомъ укладываютъ въ

паровую ванну. Ванна эта должна быть нѣсколько больше обыкновенной и имѣеть дно, просквaженное большимъ количествомъ дыръ; она устанавливается нижнею своею частію на отверстіе обыкновеннаго котла, налитаго до половины водою, который вмѣстѣ съ тѣмъ служитъ для принятія излишняго щелока, стекающаго съ бѣлья. Такъ какъ въ котлѣ находится небольшое количество жидкости, то она весьма скоро приходитъ въ кипѣніе при нагрѣваніи, и паръ, не имѣя другаго выхода кромѣ отверстій, находящихся на днѣ ванны, закрытой плотно крышкою, стремится въ нее, вращается по всей массѣ бѣлья и проникаетъ его во всѣхъ частяхъ.— Время продолженія такой паровой бани зависитъ отъ большей или меньшей степени грязноты бѣлья; обыкновенно можно положить отъ четырехъ до пяти часовъ для ста фунтовъ бѣлья.— По вынутіи бѣлья изъ ванны моютъ его въ теплой водѣ и, если остаются еще послѣ того на немъ пятна, то для уничтоженія ихъ употребляютъ немного мыла.

Способъ этотъ имѣетъ неоспоримыя выгоды предъ употребленіемъ обыкновенныхъ щелоковъ: онъ требуетъ менѣе времени, менѣе мыла, менѣе щелока, менѣе дровъ; производство его очень легко, успѣхъ всегда вѣренъ; а самая главная выгода состоитъ въ томъ, что нѣтъ

никакой опасности сжечь бѣлья; потому что паръ, проникающій его, будучи не что иное какъ чистая, перегнанная вода не можетъ входить въ бѣлье безъ того, чтобы щелочь, удоборастворяемая въ водѣ, часъ отъ часу не ослаблялась, увлекаясь безпрестанно стекающею водою.

Чтобы доставить вымытому бѣлью красивый видъ, не надобно его высушивать до суха и не допускать, чтобы оно имѣло сгибы; но надобно снимать его еще нѣсколько сырое, встряхнуть хорошенько и, смотря по величинѣ его, сложить въ нѣсколько складокъ, какъ напримѣръ салфетки, въ двѣ половины, сорочки въ четыре и т: д: для этого надобно бѣлье, разложивъ на столѣ, разглаживать сверху рукою при складываніи, потомъ разложить его по сортамъ, крахмалить и гладить утюгомъ обыкновеннымъ образомъ. При недостаткѣ мыла по какимъ нибудь случайнымъ обстоятельствамъ, надобно для бѣлья приготовить крѣпкой изъ золы щелокъ и положить въ него десятую часть противу его вѣса недавно пережженой извести; или надобно растворить фунта два хорошаго поташу въ двѣнадцати частяхъ воды противу его вѣса и процѣдить эту жидкость сквозь холстину, на которой положено четверть фунта неморенской извести, напередъ смоченной

небольшимъ количествомъ воды. — Въ такой щелокъ изъ золы или потомъ сдѣланный, когда онъ простынетъ приливать, безпрестанно, мѣшая его, рыбьяго жира или рѣпнаго масла по немногу, пока вся смѣсь сдѣлается бѣлою или молочною. Жидкость эту можно употреблять вмѣсто мыла для мытья бѣлья одну, или съ прибавленіемъ воды. Бѣлье вымытое такимъ способомъ будетъ такъ же чисто, какъ и то, для мытья котораго употреблено лучшее мыло.

Въ новѣйшее время во Франціи удостовѣрились съ успѣхомъ, что мыло можетъ быть замѣнено картофелемъ. Вареный безъ всякой подмѣси картофель съ кипяткомъ обращается въ природное мыло; онъ какъ клей захватываетъ, прилѣпляетъ къ себѣ всю нечистоту бѣлья и послѣ разводитъ, распускаетъ ее въ водѣ. Такимъ образомъ онъ вполнѣ замѣняетъ всякой химическій составъ и предпочтительнѣе всѣхъ механическихъ пособій, ступъ, щепокъ, портящихъ и рвущихъ ткани.

Нѣтъ сомнѣнія, что способъ столь легкій и дешевый можетъ быть употребленъ почти каждымъ; а представляющаяся чрезъ то возможность чистоты—распространитъ хорошее состоніе здоровья въ тѣхъ именно разрядахъ народонаселенія, которые наиболѣе въ немъ нуждаются, весьма важна. Въ домашнемъ хозяйствѣ это

средство удобно, потому, что оно совершается быстро, не требуетъ многоразличныхъ пріемовъ, трудныхъ приготовленій и можетъ довольствоваться всякою водою, которая попадется подъ руку.

Чтобы вымыть бѣлье картофелемъ надобно сначала всѣ грязныя вещи бросить на полчаса въ кадку, налитую водою и послѣ вынуть и прополоскать; потомъ положить въ котелъ съ горячею водою и, вынимая одну штуку за другою, натирать съ обѣихъ сторонъ картофелемъ, не со всѣмъ доваренным, стирать какъ обыкновенно и положивъ въ котелъ, дать кипѣть съ полчаса; послѣ этого натерѣть картофелемъ другой разъ и на нѣсколько минутъ положить въ теплую воду, и напослѣдокъ выполоскать. Вымытое такимъ образомъ бѣлье бываетъ совершенно бѣло, безъ всякаго запаха. —

Для стирки тонкаго бѣлья картофель должно вымыть дочиста, вычистить щеткою и тереть на теркѣ надъ сосудомъ съ водою; смѣсь эту пропустить сквозь цѣдило и когда сдѣлается отсѣдъ, слить верхнюю жидкость, которую и употреблять слѣдующимъ образомъ: — бѣлье надобно разостлать на столѣ, накрытомъ толстымъ полотномъ и

натирать слегка этою жидкостію по нѣскольку разъ; потомъ полоскать и сушить. —

Объяснивъ здѣсь способы мытья болѣе обыкновенные, я постараюсь теперь сообщить вамъ средства, употребляемыя только въ нѣкоторыхъ случаяхъ, какъ то: при стиркѣ ситцевъ, фланелей тюлей, или при выводѣ какихъ нибудь особенныхъ пятенъ.

Мытье ситцевъ и цвѣтной кисеи или кембрику требуетъ преимущественно большой осторожности; подобныя вещи не стираютъ съ другимъ бѣльемъ для того, чтобы отъ дѣйствія щелоковъ и горячей воды они не полиняли и краскою своею не разцвѣтили бы всего бѣлья. Всего лучше поступать слѣдующимъ образомъ: наливъ въ котелъ достаточное количество воды, нагрѣваютъ ее только не до кипѣнія; въ эту воду кладутъ мыло въ мелкихъ кускахъ, разбиваютъ его до того, чтобы оно распустилось, прибавляютъ холодной воды, чтобы сдѣлать ее чуть теплою и всыпаютъ нѣсколько соли. Въ такой водѣ моютъ ситцевыя или другія цвѣтныя платья раза три, четыре. При мытьѣ самыхъ тонкихъ ситцевъ употребляютъ вмѣсто мыла бычачью желчь.

Для мытья байки или фланелей берутъ двѣ горсти пшеничной муки и двѣ бутылки

чистой рѣчной воды; смѣшавъ это вмѣстѣ должно поставить на очагъ и варить, помѣшивая какъ можно чаще, чтобы не прикипѣло кусками; потомъ сливъ жидкость, мыть въ ней фланель обыкновеннымъ образомъ и послѣ полоскать въ чистой водѣ. Сверхъ того совѣтуютъ иногда прежде мытья байковыхъ или фланелевыхъ вещей въ выше описанной водѣ, опускать ихъ часовъ на 12-ть, и потомъ варить въ щелокѣ, составленномъ изъ 2-хъ лотовъ поташу на ведро воды.

Для мытья блондъ или тюлей надобно приготовить двѣ мыльныхъ воды одну за другою и распустивъ въ нихъ нѣсколько синей краски кипятить въ нихъ блонды или тюли въ каждой по одному разу; потомъ вываривъ ихъ въ одной водѣ безъ краски, дать стечь водѣ и положить во Французскую водку, въ которой развести не много аравійской камеди и квасцовъ; наконецъ, вынувъ блонды или тюль, дать имъ до половины просохнуть, окурить слегка сѣрою и разглаживать утюгомъ.

Вотъ весьма хорошій способъ мыть кружева: нашейте приготовленныя къ мытью кружева на полотно какъ можно глаже и ровнѣе, наскоблите на нихъ венеціянскаго мыла такъ, чтобы покрыть кружева довольно толсто и, сложивъ ихъ въ нѣсколько разъ въ

какой нибудь посудинѣ, прижмите чѣмъ нибудь тяжелымъ, налейте водою и поставьте въ вольный печной духъ. Должно наблюдать, чтобы воды было достаточно и чтобы кружева не пригорѣли. — Потомъ вынувъ ихъ изъ воды, выжать какъ можно лучше, опустить на ночь въ чистую воду и по утру выжавъ вторично, высушить на солнцѣ или передъ печью, растянувъ на пяльцы.

Изъ числа способовъ для вывода пятенъ изъ бѣлья, я вамъ сообщу слѣдующіе:

1) Если бѣлье порыжѣетъ и сдѣлается почти подгорѣлымъ, — надобно вскипятить два унца сукновальной глины въ полуштофѣ уксусу, потомъ прибавить туда унцъ куринаго кала, полъунца простаго мыла и соку изъ двухъ луковицъ и варить все это до тѣхъ поръ пока смѣсь сдѣлается густоватою. Составъ этотъ должно вылить на порыжѣвшее мѣсто и на немъ дать ему высохнуть; а потомъ вымыть бѣлье обыкновеннымъ образомъ.

Ржавыя и чернильныя пятна выводятся лимоннымъ сокомъ, сокомъ бѣлой смородины, щавельною кислотою, купоросным спиртомъ и соляною кислотою. Уксусныя пятна истребляются нашатырнымъ спиртомъ и солью виннаго камня, распущенною въ водѣ. Кофейныя вымываютъ водою въ которой разведено по

больше соли. Для вывода смоляныхъ пятенъ на два фунта воды кладутъ кусокъ поташу съ грѣцкой орѣхъ и лимонъ, изрѣзанный въ мелкіе куски; ставятъ это все на сутки въ теплое мѣсто и потомъ процѣживаютъ; этимъ составомъ моютъ тѣ мѣста, на которыхъ находятся смоляныя, масляныя или сальныя пятна. Съ равною пользою для истребленія такихъ пятенъ употребляется и мыльный спиртъ. Красныя пятна отъ жира выводятся солью, молокомъ, французскою водкою и сѣрою.

За тѣмъ обращаясь къ дальнѣйшему разсмотрѣнію всѣхъ вообще принадлежностей окончательнаго мытья бѣлья, я долженъ обратить ваше вниманіе на синеніе бѣлья, сушку, крахмаленье и глаженье его. Чистота бѣлья много зависитъ отъ качества употребляемой синьки. Обыкновенно продаваемая въ мелкихъ кускахъ или порошкѣ рѣдко попадается хорошая; большею частію она не ровно распускается въ водѣ, не одинаково синитъ бѣлье и часто оставляетъ на немъ пятна; лучше всего употреблять ту, которая продается маленькими плиточками и хотя нѣсколько дороже, но за то гораздо лучше.

Съ окончаніемъ синьки, бѣлье еще разъ споласкивается и выжимается. Выжимка должна производится съ особенною осторожностію:

если останется въ бѣльѣ много воды, то изливаясь во время сушки, она можетъ сдѣлать желтыя пятна; очень же сильная выжимка вредитъ бѣлью тѣмъ, что перетираетъ и деретъ его. Для просушиванія бѣлья развѣшиваютъ его обыкновенно на открытомъ воздухѣ или на чердакѣ; само собою разумѣется, что первое средство, особенно въ лѣтній ясный день, гораздо лучше послѣдняго, потому что отъ солнца не только бѣлье, но даже и сѣрыя полотна становятся гораздо бѣлѣе. Снимать бѣлье надобно всегда въ то время, когда оно еще нѣсколько сыро, потому что такое бѣлье лучше и скорѣе катается и гладится и принимаетъ красивый лоскъ. —

Тонкое бѣлье передъ глаженьемъ опускаютъ въ разваренный крахмалъ; для кисей же, тюли и другихъ очень тонкихъ вещей гораздо лучше употреблять крахмалъ, распущенный въ холодной водѣ; онъ имѣетъ тѣ преимущества, что не желтитъ бѣлья и не пристаетъ къ утюгу. Впрочемъ для предъупрежденія этого послѣдняго обстоятельства въ вареный крахмалъ кладутъ не много бѣлаго воску, или нѣсколько капель чистаго уксусу. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ гораздо лучше можно употреблять вмѣсто крахмала густоватую воду сорочинскаго пшена. Эта вода дѣлаетъ тонкое бѣлье, какъ

напримѣръ кисеи, нѣсколько жесткими, но за то доставляетъ ему большую прозрачность и глянецъ; накрахмаленныя водою изъ сорочинскаго пшена вещи удобнѣе гладятся утюгомъ.

Здѣсь я думаю не лишнее будетъ разсказать вамъ способъ приготовленія крахмала; по простотѣ и легкости его можно дѣлать крахмалъ дома, особенно въ деревняхъ. Нужно намочить въ кадкѣ пшеницу и перемѣнять воду каждый день; по прошествіи пяти дней вода сливается и разбухлая пшеница высыпается въ толстый холстинный мѣшокъ, который завязывается крѣпко. Этотъ мѣшокъ кладутъ въ широкую кадку, налитую водою и топчутъ босыми ногами. Когда весь сокъ изъ пшеницы сквозь мѣшокъ перейдетъ въ воду, тогда даютъ ей отстояться и крахмалу опасть на дно, послѣ чего воду спускаютъ чрезъ гвоздь, а осѣвшій крахмалъ вынимаютъ и высушиваютъ.

Очень часто вмѣсто крахмала употребляютъ картофельную муку, или и самый картофель. Для этого берутъ сырой картофель и хорошенько его перемывши, растираютъ на теркѣ, кладутъ его въ большую кадку съ водою, сильно вымѣшиваютъ и потомъ процѣживаютъ сквозь волосяное сито въ другую чистую кадку. Волокнистыя части Картофеля останутся въ ситѣ, а

изъ воды, постоявшей въ кадкѣ нѣсколько времени спокойно,—осядетъ весь крахмалъ на дно. Этотъ крахмалъ надобно перемывать въ свѣжей чистой водѣ нѣсколько разъ до тѣхъ поръ, пока вода будетъ стекать съ него совершенно чистая и свѣтлая. Тогда крахмалъ по слитіи устоявшейся воды, вынуть изъ кадки и высушить на бумагѣ, а когда высохнетъ разнять скалкою, просѣять сквозь шелковое или волосяное сито и сложивъ въ банки, хранить для употребленія. Крахмалъ тѣмъ будетъ бѣлѣе, чѣмъ больше во всемъ будетъ соблюдаемо опрятности и чистоты, какъ въ перемывкѣ картофеля, такъ и самой посудѣ, которую лучше имѣть не изъ твердаго дерева, содержащаго всегда въ себѣ нѣсколько дубильнаго вещества, но изъ мягкаго.

Что касается до мыла, употребляемаго весьма въ большомъ количествѣ для стирки бѣлья, то въ большихъ хозяйствахъ, въ особенности въ деревняхъ, удаленныхъ отъ города, весьма выгодно самимъ варить мыло, тѣмъ болѣе, что для домашняго мыловаренія только и нужно, что котелъ, двѣ кадки для щелоковъ и нѣсколько такихъ ящиковъ. Въ хорошемъ хозяйствѣ обыкновенно собираются всякіе жирные и сальные остатки,

какъ то разные въ кухняхъ жирные очистки, сало и жиръ животныхъ, употребляемыхъ въ пищу, огарки отъ сальныхъ свѣчь и все, что останется жирнаго на блюдахъ и тарелкахъ. Весь такой скопъ, по мѣрѣ накопленія его, чтобъ не провонялъ, надобно перетапливать и процѣживать сквозь суконный мѣшокъ и процѣженную смѣсь беречь въ холодномъ мѣстѣ. Говяжьи кости, выбрасываемыя изъ кухонь, можно также собирать и держать въ сухомъ мѣстѣ. Сообразно съ количествомъ заготовленныхъ жирныхъ вещей приготовляется щелокъ, для котораго нужны зола и известь. — На четыре гарнца золы кладется одинъ гарнецъ негашеной извести и горсти двѣ соли. Известь и соль просѣять, смѣшать между собою и всыпать въ кадку, имѣющую на днѣ гвоздь для спуска жидкости. На дно кадки кладутся крестообразно прутья, на нихъ солома, на которую и насыпается смѣсь золы съ известью. Кадка эта наливается кипяткомъ, который, спустя нѣсколько времени, сцѣживаютъ въ другую кадку. Этотъ щелокъ долженъ быть такъ крѣпокъ, чтобы пущенное на него яйцо не тонуло; въ противномъ же случаѣ онъ еще разъ наливается на золу и известь. — Заготовленныя кости разбивъ помельче класть въ котелъ вмѣстѣ съ остатками мас-

ла и сала; въ этотъ же котелъ наливается приготовленный щелокъ, разводится огонь и начинается варка мыла; всю смѣсь надобно безпрестанно и сильно мѣшать, и если при вскипаніи она станетъ подыматься по краямъ котла, то надобно подливать въ него по ковшу запаснаго холоднаго щелоку; а при концѣ варки вынимать уполовникомъ кости. Вареніе должно продолжаться до тѣхъ поръ, пока вся смѣсь не сгустится такъ, чтобы будучи положена на холодную тарелку, она уже не расплывалась. Потомъ все мыло разливается въ ящики, въ которыхъ оно остываетъ и осѣдаетъ. На другой день осѣвшее мыло разрѣзываютъ мѣдною проволокою на куски и досушиваютъ исподоволь на воздухѣ въ тѣни но не на жару. Беречь же его нужно въ сухомъ мѣстѣ, потому что оно легко вбираетъ въ себя сырость, дѣлается мягкимъ и оттого истрачивается вдвое больше; сухое же мыло держится долѣе и притомъ старое, въ употребленіи спорѣе свѣжаго.

Чтобы умножить количество и доброту мыла надобно взять на два пуда мыла одинъ пудъ конопляннаго масла; масло растворить четырьмя пудами крѣпкаго щелока и для этого нужно, смѣшавъ его съ щелокомъ, бить какъ можно болѣе, потомъ искрошить мыло въ мелкіе куски, сложивъ въ масло и поставить на самый

слабый огонь, такъ чтобы масло не закипало; какъ скоро все это достаточно уварится, то влить туда два пуда молока, мѣшая безпрестанно лопаточкою и потомъ когда вся смѣсь сгустится, всыпать тридцать фунтовъ хорошей соли, продолжить вареніе еще нѣсколько времени, а напослѣдокъ поступать такъ же какъ и при первоначальной варкѣ мыла.

ГЛАВА IV.

Объ одеждѣ.

Необходимость хорошей одежды. Выгоды домашняго шитья платьевъ. Моды. Число платьевъ. Содержание гардероба. Сохраненіе зимняго платья отъ моли. Мытье блондъ, кружевъ, газовъ и проч. Выводъ пятенъ. Крашеніе матерій.

Одѣться хорошо и даже съ изяществомъ не только пріятно, но и необходимо. Требованія нынѣшняго времени идутъ гораздо далѣе общепринятаго обыкновенія прикрывать себя одеждою; и вкусъ и мода, измѣняющіе видъ одежды по произволу, сколь не прихотливы, но въ нѣкоторомъ отношеніи рѣшительно не избѣжны. Люди, которые одѣваются дурно, подвергаются осужденію, тѣмъ болѣе справедливому, что при самыхъ ограниченныхъ средствахъ, съ умѣньемъ и бережливостію можно имѣть если не богатую, то по крайней мѣрѣ опрятную одежду; и потому подобныя осужденія падаютъ не на тѣхъ, ко-

торые не имѣютъ достаточнаго состоянія, но на тѣхъ, которые не умѣютъ пользоваться способами, состоящими въ ихъ распоряженіи. Платье, сшитое ловко, — нарядъ, идущій къ лицу и вообще одежда не пышная, но сдѣланная со вкусомъ, придаетъ свободу движеніямъ и граціозность пріемамъ. Сколько пріятно для глазъ видѣть въ одеждѣ опрятность, простоту и вмѣстѣ съ тѣмъ нѣкотораго рода изящество, сообразное съ временемъ и модою, столько же смѣшны на оборотъ излишняя вычурность, безвкусіе и безпорядокъ. Но озабочиваясь о томъ, чтобы быть всегда прилично одѣтымъ не должно вдаваться въ крайность; и одѣваться по самой послѣдней модѣ: мѣнять безпрестанно платья и покрой ихъ безразсудно и безполезно. Одѣваться сообразно своему состоянію, слѣдовать за модою съ осторожною разборчивостію и умѣть пользоваться ограниченными средствами для доставленія себѣ приличной одежды,—вотъ что, по моему мнѣнію, необходимо для каждаго и что я посовѣтую всѣмъ вамъ, милыя читательницы. Само собою разумѣется что тѣ, которымъ судьба предоставила средства сорить по нѣскольку тысячь рублей для пріобрѣтенія прелестныхъ платьевъ, миленькихъ капотцевъ эфирныхъ каньзу, дорогихъ эшарповъ и

проч. тѣ не будутъ нуждаться въ моихъ совѣтахъ; онѣ и не заглянутъ въ мою Энциклопедію, а поѣдутъ въ магазинъ, закажутъ себѣ то, что имъ понравится и потомъ будутъ всѣхъ прельщать своимъ пышнымъ и милымъ нарядомъ; — но вы, для кого я такъ усердно составлялъ эту книгу, изъ желанія быть хоть чѣмъ нибудь полезнымъ, — вы вѣрно не имѣете возможности платить по 15 р. за аршинъ матеріи, по 20 р. за работу платья, по 50 и 100 р. за шляпку; вамъ вѣрно не такъ легко пріобрѣтать всѣ эти вещи столько же пріятныя, сколько и необходимыя. Однако же, такъ какъ мнѣ непремѣнно хочется, чтобы вы были одѣты хоть не пышно, но со вкусомъ, то я постараюсь, во что бы то ни стало, придумать и пересказать вамъ средства къ достиженію этой цѣли, и вполнѣ увѣренъ, что успѣю доказать вамъ, что не богатство, а бережливость доставляютъ возможность имѣть приличную одежду.

Не помню гдѣ то я читалъ, что необходимость беречь то, чего нельзя дѣлать себѣ часто, порядокъ и опрятность, къ которымъ легче привыкать въ состояніи недостаточномъ, суть причины, по которымъ люди небогатые часто бываютъ одѣты съ большимъ вкусомъ и аккуратностію нежели тѣ, которые имѣютъ воз-

можность тратить на эти потребности много денегъ. И въ самомъ дѣлѣ присмотритесь хорошенько, и вы увидите, что вовсе не нужно огромныхъ издержекъ для того, чтобы имѣть опрятныя платья, хорошенькую шляпку и красивый салопъ. Самая ужаснѣйшая расточительница на туалетъ не сноситъ платьевъ и на десятую часть тѣхъ денегъ, которыя она тратитъ. Главнѣйшія причины ся издержекъ состоятъ въ томъ, что она покупаетъ все въ магазинахъ за двойную цѣну и потомъ, надѣвъ раза три или четыре, почти новое отдастъ своей горничной. Сравните, что стоитъ сшить платье дома и въ магазинѣ, или у портнаго: вмѣсто 16 аршинъ, очень достаточныхъ на всякое платье, портной беретъ 18, а иногда и 20; за аршинъ матеріи, стоющей 4 или 5 р., онъ поставитъ не менѣе 6 р., за фасонъ вы заплатите 15—20 р., да столько же за прикладъ т. е. за шелкъ, кисею, тафту на подкладку лифа и проч. и вотъ за платье, которое вы могли бы имѣть дома много, много, что за сто рублей, вы должны заплатить безъ малаго полтораста рублей кромѣ выгодъ на количествѣ матеріи, кромѣ сбереженія платы за фасонъ; вы можете на подкладку положить вмѣсто новой тафты, какое нибудь старое шелковое платье, на что ни одинъ портной ни какъ не согласится изъ ува-

женія къ собственному достоинству; у васъ останется много отрѣзковъ, которые съ пользою могутъ быть употреблены на ридикюли, починку платья или что нибудь другое и которые неминуемо обратились бы въ пользу портнаго, еслибы платье шилось не дома. Вотъ обстоятельства мелочныя въ частности, но довольно важныя въ общей массѣ; ничтожныя съ перваго взгляда и очень цѣнныя, если вы захотите ихъ сосчитать всѣ вмѣстѣ. Примѣръ, взятый мною на удачу, одинъ изъ сотни, кажется, очень убѣдительно доказываетъ невыгоду портныхъ и модныхъ магазиновъ и даетъ мнѣ полное право сказать, что хорошая хозяйка непремѣнно должна сама умѣть шить платье. Можетъ быть найдутся такія рецензентки моей книги, которыя скажутъ: «Помилуйте, вы столько налагаете на насъ обязанностей, что если бы въ суткахъ было вмѣсто двадцати четырехъ, сорокъ восемь часовъ, то и тогда бы мы не успѣли сдѣлать все то, что вы совѣтуете; а къ тому когда же намъ вязать шнурки и вышивать книжники для нашихъ мужей, когда же окончить гарусную подушку, или коверъ для стола, если самимъ начать кроить платья, капоты и всё и все?» Приношу вамъ тысячу извиненій, милыя читательницы, и спѣшу увѣрить васъ, что я ни какъ не осмѣлился бы поста-

влять вамъ въ обязанность такую кучу хлопотъ, если бы не видѣлъ самъ на опытѣ, какъ многія добрыя хозяйки, успѣвали приглядѣть за всѣмъ домомъ, устроить все и въ кухнѣ и въ гостиной, и по вечерамъ, въ кругу своего семейства, выкраивали искусною своею ручкою самые мудреные лифы и уборки и шили не только платья для себя и для всѣхъ своихъ домашнихъ, но дѣлали очень миленькія шляпки. Вините судьбу, которая, сблизивъ меня съ такими трудолюбивыми домоправительницами, заставила желать, чтобы всѣ были подобны имъ и тѣмъ невольно подвергла меня вашему упреку. Что же касается до книжниковъ и шнурочковъ, то я не спорю, что очень пріятно получить въ день имянинъ подарокъ, сдѣланный руками доброй и милой жены, но если я знаю, что жена моя, занявшись вышиваньемъ, по неимѣнію времени, отдала въ магазинъ сшить платья для себя и для дѣтей, и употребила на то деньги, которыя опредѣлены были на необходимые домашніе расходы, то подарокъ этотъ будетъ для меня только буквально *дорогъ*. И такъ, согласитесь вы со мною, или нѣтъ; но только я думаю, что кто захочетъ, у того достанетъ на все время и что рукодѣлье, какъ занятіе болѣе пріятное нежели полезное, можетъ имѣть только тогда мѣсто

когда всѣ необходимыя обязанности уже исполнены.

Если вы не очень коротко знакомы со всѣми условіями кройки платьевъ, то не пугайте себя воображаемыми трудностями, какъ уладить и принаровить какой нибудь замысловатый покрой; при желаніи сдѣлать маленькое сбереженіе, нужно очень не много смѣтливости и навыка, чтобы въ короткое время выучиться дѣлать выкройки и по нимъ шить платья самаго прихотливаго фасона; тѣмъ болѣе, что какъ не разнообразенъ кажется наружный видъ лифовъ, уборокъ и проч., измѣняемый безпрестанно по законамъ моды; но главныя правила кройки остаются все тѣ же и трудность состоитъ только въ томъ, чтобы примѣнить вновь вышедшую моду къ выкройкѣ, служившей прежде. Впрочемъ я согласенъ допустить одно исключеніе. Если вы не успѣли еще пріобрѣсти достаточной опытности въ кройкѣ и шитьѣ платьевъ, то никогда не должно пробовать своего умѣнья надъ платьями дорогими, и, чтобы не испортить хорошей матеріи, необходимо прибѣгнуть къ портному или модному магазину. Не отдавайте шить самому первому портному, потому, что они часто не стараются для тѣхъ, кто у нихъ шьетъ рѣдко; но не выбирайте и самыхъ ничтожныхъ, въ умѣньѣ ко-

торыхъ вы не увѣрены. Лучше всего руководствоваться въ этомъ случаѣ рекомендаціею людей вамъ знакомыхъ, на которыхъ вы могли бы видѣть платье, сдѣланное тѣмъ, кого вамъ будутъ хвалить.

Необходимость заставляетъ соображаться въ покроѣ платьевъ съ общепринятою модою; оставаться при фасонѣ прошлыхъ лѣтъ означаетъ если не вниманіе къ своему туалету, или желаніе казаться оригинальною, что простительно только однѣмъ старушкамъ, и во всякомъ другомъ возрастѣ кажется смѣшнымъ. Однако же и тутъ вкусъ и строгая разборчивость не должны переставатѣ руководствовать васъ. Никогда не должно торопиться принимать всѣ нововведенія, которыя часто бываютъ очень не продолжительны и перемѣнчивы, благоразуміе требуетъ всегда того, чтобъ выждать первый порывъ моды и слѣдовать ей уже тогда, когда общимъ употребленіемъ она обратится, такъ сказать, въ законъ. Въ случаѣ нужды съ выгодою можно передѣлывать сшитое платье сообразно вновь вышедшей модѣ; но перешивать и переправлять безпрестанно одно и тоже платье никогда не должно, потому что послѣ нѣсколькихъ передѣлокъ, врядъ ли оно можетъ быть такъ хорошо, чтобы годилось для выѣздовъ; а

для домашняго употребленія не столько нужна мода, сколько простота и опрятность.

Число платьевъ всегда должно быть какъ можно ограниченнѣе, соотвѣтственно только самой необходимой потребности. Я не спорю, что очень пріятно имѣть много платьевъ для безпрестанныхъ перемѣнъ и разнообразія; но невыгоды этого изобилія состоятъ въ томъ, что отъ непостоянства моды, отъ измѣненія покроя многія платья, стоившія довольно дорого, могутъ сдѣлаться старомодными и ихъ придется носить только дома. Во всякомъ случаѣ, соображаясь съ своимъ состояніемъ, вы всегда должны имѣть въ запасѣ: нѣсколько платьевъ для выѣздовъ, получше, какъ наприм. шелковыхъ, или изъ хорошей кисеи или другой какой нибудь матеріи; и достаточное число для домашняго употребленія, именно столько, сколько нужно для необходимыхъ перемѣнъ, такъ, чтобы перемѣны эти дѣлались безъ затрудненія. Всего лучше при четырехъ, шести платьяхъ ситцевыхъ имѣть два или три мериносовыя, которыя всегда могутъ употребляться въ то время, когда ситцевыя, кисейныя и другія будутъ отданы въ стирку.

Считая лишнимъ распространяться много о томъ, въ какое время должно употреблять какія платья, я скажу здѣсь только то, что

аккуратность въ туалетѣ должна быть постоянно сохраняема въ продолженіе цѣлаго дня, не смотря на то, есть ли у васъ кто нибудь, или нѣтъ. Само собою разумѣется, что утро, посвящаемое для домашнихъ хозяйственныхъ занятій, требуетъ самаго простаго, но вмѣстѣ съ тѣмъ всегда опрятнаго костюма; это необходимо какъ для самихъ себя, такъ и для того, чтобы окружающіе васъ слуги и дѣти видѣли въ васъ всегда примѣръ самой строгой опрятности. Въ остальное время дня нарядъ вашъ можетъ быть нѣсколько изысканнѣе утренняго, но всегда какъ можно болѣе простъ; даже и въ то время, когда вы ожидаете къ себѣ гостей.

Содержаніе въ порядкѣ всего вашего гардероба есть одно изъ необходимѣйшихъ условій домашней экономіи. Ничего не можетъ быть непріятнѣе для глазъ какъ развѣшанныя и разбросанныя въ безпорядкѣ, гдѣ ни попало, платья, шляпки и т. п., для всего должно быть опредѣленное мѣсто, и какъ скоро въ какой нибудь вещи нѣтъ уже надобности, она тотчасъ должна быть убрана, куда слѣдуетъ. Чтобы большіе платяные шкапы не громоздили вашихъ комнатъ, чтобы безчисленныя картонки съ чепцами и шляпками не выглядывали изъ подъ столовъ и съ комодовъ, гораздо лучше имѣть (если только позволитъ помѣщеніе) особую ма-

леньккую сухую комнатку, въ которой наставить шкапы, картонки и въ нихъ складывать всѣ ваши платья, капоты, шляпки, чепчики и проч. въ должномъ порядкѣ и въ опредѣленныхъ мѣстахъ, такъ чтобы каждая вещь могла быть найдена безъ затрудненія. Аккуратное складываніе платьевъ и прочихъ вещей тѣмъ болѣе необходимо, что при бережномъ съ ними обхожденіи, онѣ не будутъ мяться и гораздо долѣе будутъ имѣть видъ новыхъ. Лѣтнее платье во время зимы, а зимнее во время лѣта, съ тщательностію должно быть уложено и завернуто приличнымъ образомъ. Особенное вниманіе должно быть обращено на предохраненіе мѣховъ и шерстяныхъ вещей отъ моли. Салопы, шубы и другое зимнее платье должны быть завернуты въ чистую холстину и сложены въ сундукахъ или шкапахъ; платье такого рода предварительно осыпаютъ толченымъ перцомъ, табакомъ, шалфеемъ, душицею, камфорою и другими сильно пахучими веществами; въ шкапы или сундуки съ мѣхами совѣтуютъ класть выхухоль, сосновыя шишки, сальную свѣчу, завернутую въ бумагу, тряпки, намоченныя скипидаромъ; самые шкапы, или ящики по щелямъ намазываютъ льнянымъ масломъ и безцвѣтнымъ живописнымъ лакомъ. Независимо отъ этихъ мѣръ необходимо въ продолженіе

лѣта раза три или четыре вынимать всѣ подобныя вещи, развѣшивать для освѣженія и выколачивать.

Прочія принадлежности вашего туалета какъ то: платки, перчатки, ленты, эшарпы, кушаки и тысячу подобныхъ вещей будутъ разложены въ особыхъ сверткахъ или картонахъ, въ комодахъ, въ вашей комнатѣ. Чѣмъ совершеннѣе будетъ между ними порядокъ тѣмъ, лучше будетъ для васъ. Въ примѣръ особой аккуратности я разскажу вамъ, какъ одна дама берегла остающіеся отъ платьевъ обрѣзки и кусочки, которые если сбросать вмѣстѣ, то можно сдѣлать величайшій хаосъ: для каждаго рода матеріи у нея были сдѣланы особые пакеты: въ одномъ хранились лоскутки шелковые, въ другомъ ситцевые, кисейные, въ третьемъ шерстяные, въ четвертомъ обрѣзки кружевъ блондъ, тюлю и проч; каждый пакетъ имѣлъ надпись, былъ связанъ ленточкою и всѣ они вмѣстѣ занимали очень немного мѣста въ ея комодѣ.—Если и вы, милыя читательницы, заведете у себя такой порядокъ какъ въ мелочахъ, такъ и въ большихъ вещахъ, то избавите себя отъ труда отыскивать по цѣлымъ часамъ иногда очень нужный лоскутокъ, будете подавать другимъ примѣръ подобной аккуратности

и вправѣ требовать отъ прислуги вашей чистоты и порядка во всѣхъ отношеніяхъ.

Къ общимъ обязанностямъ по содержанію одежды въ порядкѣ и чистотѣ относится и мытье платьевъ, капотовъ, чепцовъ, манишекъ и проч. Объяснивъ довольно подробно, разные способы мытья въ предъидущей главѣ, я считаю нужнымъ упомянуть здѣсь о мытьѣ кружевъ, блондъ, вуалей, газа, и тому подобныхъ вещей.

Загрязнившіяся кружева мочатъ до трехъ разъ въ небольшомъ количествѣ мыльной воды, не стирая, но только выжимая ихъ въ рукахъ; и потомъ просушиваютъ на солнцѣ, или, намазавъ кружева свѣжимъ бараньимъ жиромъ, размачиваютъ ихъ въ густомъ мыльномъ растворѣ, и, обмывъ слегка въ чистой водѣ, обмакиваютъ въ слабый растворъ крахмалу, а потомъ, посушивъ нѣсколько въ чистомъ полотнѣ, гладятъ еще влажныя горячимъ утюгомъ. Можно совсѣмъ не гладить кружевъ, а, давъ имъ совершенно высохнуть, нашпилить на раму и смачивать губкою растворомъ драгантовой камеди, обтирая въ то же время излишнее количество раствора другою губкою и вообще стараясь, чтобы влажность не проникала сквозь натянутый на рамѣ холстъ. Очень тонкія кружева надобно сначала настегать на полотно; по-

томъ наскобля на нихъ бѣлаго, хорошаго мыла, сложить въ трое, или четверо въ какой нибудь посудинѣ, придавить гнетомъ, налить теплою водою и, поставивъ въ печной вольный духъ, дать имъ исподоволь прѣть; потомъ вынуть ихъ, выжать и повторять это дѣйствіе разъ до трехъ, пока кружева совершенно выбѣлятся. Надобно смотрѣть, чтобы вода всегда довольно покрывала кружева, безъ чего они могутъ пригорѣть и сотлѣть. Послѣ этого положить ихъ на ночь въ холодную воду и вынуть изъ воды, настегать на пяльцы и растянуть. Растянутыя кружева выставить на солнцѣ и нѣсколько разъ въ день обливать водою, чрезъ что они сдѣлаются столько же бѣлыми какъ и новыя. Напослѣдокъ, накрахмаливъ ихъ водою, въ которой разведено малое количество драганта, высушить и снявъ съ пяльцевъ, выгладить утюгомъ.

Блонды бѣлятся слѣдующимъ образомъ: приготовивъ горячей мыльной воды, опускаютъ въ нее блонды и полощутъ, но не стираютъ; послѣ этого выставляютъ на солнце, и когда онѣ сдѣлаются совершенно бѣлыми, приклеиваютъ ихъ камедью и окуриваютъ сѣрою, завернувши напередъ въ смоченую мыльную ветошку. Такимъ же образомъ выбѣливаются и газы.—Есть еще другой способъ, который состоитъ въ томъ, что

блонды зашиваютъ сперва въ мѣшечки изъ рѣдкаго, но мягкаго холста, а потомъ моютъ въ двухъ или трехъ горячихъ мыльныхъ водахъ, не выжимая, потому что отъ этого онѣ легко могутъ изорваться, но только слегка отряхивая и поколачивая въ рукахъ. Вынувъ ихъ изъ мыльной воды въ послѣдній разъ даютъ имъ отечь и осторожно полощутъ въ водѣ, смѣшанной съ небольшимъ количествомъ синьки. Подсиненныя такимъ образомъ и полупросушенныя блонды окуриваютъ сѣрою, а для окончательной обработки проклеиваютъ растворомъ драгантовой камеди.

Проклеиваніе вымытыхъ газовъ и блондъ производится двоякимъ образомъ: можно обмакивать ихъ въ растворъ камеди, и потомъ распяливать на рамахъ для просушки, или, пришпиливъ къ рамѣ, только слегка намазывать ихъ этимъ растворомъ съ помощію самой мягкой губки. Послѣдній способъ требуетъ особеннаго навыка, ибо при малѣйшей неосторожности блонды могутъ приклеиться къ полотну.

Блонды, сдѣланныя изъ сырцеваго шелку, обыкновенно бываютъ напитаны весьма значительнымъ количествомъ клейкихъ веществъ; а потому ихъ надобно сперва вымачивать и кипятить въ водѣ, въ продолженіе четырехъ

или пяти часовъ, а послѣ уже окуривать сѣрою и поступать какъ обыкновенно.

Этотъ же способъ употребляютъ для мытья и чистки газовъ; но, чтобы сдѣлать ихъ болѣе жесткими, крахмалъ разводятъ въ драгантовомъ холодномъ растворѣ и намочивъ имъ вымытые газы, пришпиливаютъ къ исподней части, горизонтально натянутаго холста, по которому сверху водятъ утюгомъ.

Тюлевые вуали моютъ почти также: растворяютъ достаточное количество мыла въ кипяткѣ и когда она простынетъ до того, что не можетъ обжечь руки, то опускаютъ въ нее вуаль и моютъ не стирая, но только сжимая въ рукѣ, и разжимая руку, чтобы вода могла входить въ вуаль и выходить изъ него. Когда вуаль сдѣлается чистымъ, то надобно сполоснуть его сперва въ теплой, а потомъ въ холодной водѣ, высушить и послѣ водить по немъ мягкою щеткою, все по одному направленію.

Если на черномъ кружевномъ вуалѣ будутъ какія нибудь пятна, то его должно осторожно мыть въ горячей мыльной водѣ, смѣшанной съ небольшимъ количествомъ бычачей желчи до тѣхъ поръ, пока онъ совершенно очистится отъ грязи; а потомъ, выполоскавъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы истребить непріятный за-

пахъ желчи, обмакивать вуаль въ растворъ рыбьяго клея и, тщательно выжавъ, пришпиливать къ рамѣ для просушки.

Вообще выводъ пятенъ изъ какихъ бы то ни было матерій долженъ быть производимъ съ величайшею осторожностію; и потому я постараюсь обратить ваше вниманіе на этотъ предметъ, объяснивъ нѣкоторыя условія и подробности искусства чистить загрязнившіяся матеріи.

Пятна бываютъ двоякія: одни только покрываютъ ткани, не измѣняя ихъ цвѣта; другія, уничтожаютъ совсѣмъ красильное вещество, или измѣняютъ только прежнюю краску. Потому-то при выводѣ пятенъ надобно принимать въ соображеніе свойство веществъ употребляемыхъ для того и достоинство ткани.

Большею частію употребляются для выведенія пятенъ слѣдующія средства:

Кислота сѣрная въ видѣ газа, получается, когда сожигаютъ, сѣру въ воздухѣ. Этотъ газъ имѣетъ сильный, удушливый запахъ и свойство истреблять множество цвѣтныхъ веществъ, и потому употребляется очень часто для уничтоженія на шерсти и шелкѣ желтоватаго цвѣта и для истребленія различныхъ пятенъ, остающихся на бѣлыхъ матеріяхъ отъ плодовъ. Для окуриванія этимъ газомъ употребляютъ какую ни-

будь кадочку, или горшокъ; на днѣ такой посуды зажигаютъ сѣру, а сверху накрываютъ тою матеріею, съ которой надобно вывесть пятна. Надобно смотрѣть, чтобы сѣра не горѣла пламенемъ, но испускала только дымъ, и окуриваемыя вещи не надобно держать близко къ сѣрѣ, и такъ, чтобы кислота, выходящая въ видѣ газа, только доставала бы до нихъ. Такимъ способомъ хорошо чистить шерстяныя и шелковыя матеріи и соломенныя шляпы.

Сѣрная кислота жидкая, *называемая купоросным маслом*, употребляется для истребленія металлическихъ пятенъ; но не иначе какъ разведенная въ 60 или въ 100 частяхъ воды.

Уксусная, *виннокаменная*, *лимонная и соляная кислота*, выводятъ пятна происшедшія отъ щелочей; но большею частію вмѣсто самыхъ кислотъ для этого употребляютъ лимонный сокъ, кремортартаръ и разведенную соляную кислоту.

Щавельная соль для вывода чернильныхъ пятенъ.

Поташъ и *сода* употребляются для вывода сальныхъ и жирныхъ пятенъ, иногда для усиленія дѣйствія прибавляютъ къ нимъ живую известь. Въ такомъ случаѣ, смѣшавши ихъ съ равною частію извести по вѣсу, наливаютъ на нихъ 20 частей кипятку и когда вся

смѣсь отстоится, то воду сливаютъ, берегутъ въ хорошо заткнутыхъ стклянкахъ и передъ употребленіемъ прибавляютъ къ ней теплой воды. Нашатырный спиртъ также хорошо выводитъ жирныя пятна.

Мыло, которое состоитъ обыкновенно изъ щелочи и жира, имѣетъ свойство входить внутрь тканей и выводить изъ нихъ масляныя и жирныя вещества, дѣлая ихъ растворимыми въ водѣ.

Мѣлъ, сукновальная глина и другія земли, вбирающія въ себя масла и жиръ, весьма способны для вывода масляныхъ и жирныхъ пятенъ. Надобно только развести одно изъ этихъ веществъ водою и сдѣлать изъ него родъ мази, которою натереть пятно и высушить, а потомъ вычистить щеткою.

Бычачья желчь и яичный желтокъ имѣютъ свойство растворять жирныя тѣла, не измѣняя ощутительнымъ образомъ ни тканей, ни цвѣтовъ ихъ и потому также съ пользою употребляютъ для вывода жирныхъ пятенъ.

Скипидаръ, терпентинное масло весьма хорошо снимаютъ свѣжія масляныя пятна; но какъ запахъ терпентинный очень тяжелъ и не скоро выходитъ, то масло это обыкновенно смѣшиваютъ съ эссенціею лаванды.

Винный спиртъ выводитъ воскъ, деготь и прочія смолистыя вещества, не измѣняя большей части цвѣтовъ.

Мыльные шарики для вывода пятенъ. Берутъ 2 лота мыла и распускаютъ его въ 4-хъ лотахъ виннаго спирта, прибавляютъ къ этому одинъ лотъ терпентину, 3 сырыхъ яичныхъ желтка и столько толченаго бѣлаго болюса, чтобы смѣсь достаточно сгустилась для дѣланія изъ нея шариковъ. Этими шариками натираютъ смоченныя напередъ водою пятна и какъ намазка высохнетъ, то ее сухую вытираютъ, или вымываютъ на чисто. Этотъ составъ, (особливо если матерію можно мыть) годится для вывода всякаго рода пятенъ, кромѣ чернильныхъ и происходящихъ отъ ржавчины. Такъ какъ отъ мытья на новыхъ матеріяхъ дѣлаются пятна и оттѣнки и они теряютъ свой глянецъ, то всѣ такія мѣста трутъ щеткою, смачиваемою жидкою камедною водою и потомъ положивъ на нихъ чистую бумагу, а на нее клочокъ сукна, кладутъ подъ прессъ.

Зеленые шарики для вывода смоляныхъ, восковыхъ, масляныхъ, сальныхъ и другихъ пятенъ изъ полушелковыхъ и шерстяныхъ матерій всякаго цвѣта. Взять 12 золотниковъ венеціанскаго мыла, наскоблить его мелко и смочивъ нѣсколько водою, размять въ рукахъ какъ

тѣсто; прибавить яри, не болѣе полоны чайной ложки, столько же кремортартара и отъ 15 до 20 капель перегнаннаго лимоннаго соку. Все это перемѣшать хорошенько и накатавъ произвольной величины шарики, высушить ихъ и употреблять такъ же, какъ и предъидущіе.

Бѣлые шарики для вывода пятенъ изъ шелковыхъ матерій. Взять 6 золотниковъ бѣлой печатной глины, столько же мелко столченнаго бѣлаго болюса, подлить къ этому не много лучшаго виннаго спирта и смѣшавъ на подобіе тѣста, накатать шарики, которые употребляютъ слѣдующимъ образомъ: должно наскоблить ихъ, или натереть ими запятнанное мѣсто и водить по пятну горячимъ утюгомъ, или серебряною ложкою съ раскаленными угольями; когда же порошокъ простынетъ, то потереть то мѣсто и вычистить щеткою.

Вода, выводящая всякія пятна. — Взять два фунта воды, положить въ нее кусокъ поташу величиною съ грѣцкой орѣхъ и одинъ свѣжій, мелко скрошенный лимонъ, переболтать хорошенько и поставить на солнце; по прошествіи сутокъ процѣдить сквозь тонкую холстину и хранить въ закупоренной стклянкѣ.

Мобежская вода. Наливъ въ муравленой горшокъ бутылку воды, кладутъ немного бѣлаго мыла и унцію чистой соды; когда эти

вещества совершенно растворятся, то прибавляютъ двѣ ложечки бычачьей желчи и немного лавандовой эссенціи, хорошенько мѣшаютъ и процѣживаютъ сквозь чистое полотенцо. Когда хотятъ употреблять эту воду, то наливаютъ ее немного на пятно, трутъ щеткою и потомъ вымываютъ до чиста теплою водою.

Соль, выводящая чернильныя пятна. Нарвавъ щавелю, положить въ чистую холстину и выжать изъ него сокъ въ мѣдную посудину; прибавить двѣ горсти поваренной соли и варить четверть часа на легкомъ угольномъ жару; тогда покажется на днѣ родъ сѣраго песку, съ котораго слить жижу, вынуть его, высушить на бумагѣ на солнцѣ и беречь въ сухой стклянкѣ. Чернильныя пятна смочить напередъ водою, а потомъ натереть этою солью и смывать.

Составъ для вывода различныхъ пятенъ изъ шелковыхъ матерій, шитыхъ серебромъ и золотомъ. Должно взять бычачей желчи, бѣлаго меда, бѣлаго мыла, порошку фіалковаго корня по три унца, стереть вмѣстѣ въ каменной ступкѣ, выставить на воздухъ и оставить дней на 7 или на 8, чтобы смѣсь эта получила твердость, нужную для составленія шариковъ. Когда нужно чистить какое нибудь шитье, то замаранныя мѣста потереть этимъ составомъ и потомъ обмыть водою, въ которой варены от-

руби и повторять это до тѣхъ поръ, пока вода будетъ стекать совершенно чистою. Мѣста, смоченныя водою, вытереть и обернуть сухимъ полотенцомъ и положить подъ гнетъ. Иногда шелковыя нити, выкрашенныя орлянкою, какъ основа золотыхъ и серебряныхъ нитей, темнѣютъ отъ этого состава, въ такомъ случаѣ шитье надобно вымыть въ водѣ, въ которую пущено нѣсколько капель сѣрой кислоты; и шитье получитъ прежній свой видъ.

Средства выводить пятна отъ виноградныхъ винъ. Если пятно свѣжее, то стоитъ его вымыть только водою; но когда пятно уже высохло, то одной воды недостаточно и надобно употребить сѣрную кислоту въ видѣ газа; для этого должно смочить пятна водою и держать надъ зажженою сѣрою, или тереть нашатырнымъ спиртомъ, намочивъ имъ пропускную бумагу; равнымъ образомъ весьма хорошо мыть такія пятна поваренною или щавельною солью.

Восковыя пятна выводятся горячимъ утюгомъ сквозь пропускную бумагу и виннымъ спиртомъ, или терпентинною эссенціею.

Способъ выводить пятна отъ грязи. Грязь состоитъ изъ землистыхъ, растительныхъ и желѣзныхъ въ видѣ черной окиси частицъ; и потому производимыя ею пятна суть сложныя. Растительные соки замываются водою съ мы-

ломъ, землистыя частицы счищаются щеткою; а желѣзо выводится виннокаменною солью, бычачьею желчью и проч.

Пятна дегтярныя и смоляныя, по причинѣ ихъ липкости довольно трудно выводить. Если дегтемъ будутъ запятнаны бѣлыя, бумажныя, шерстяныя или шелковыя матеріи, то надобно сначала натирать ихъ мыльнымъ спиртомъ и потомъ мыть въ чистой водѣ. Бумажныя и полотняныя матеріи можно мыть въ мыловаренномъ щелокѣ, а шерстяныя лучше смачивать нашатырнымъ спиртомъ. Для вывода дегтярныхъ пятенъ съ матерій цвѣтныхъ, выкрашенныхъ свѣтлыми и непрочными красками, съ большою пользою употребляются жирныя масла или эссенціи, какъ наприм. лавандное, терпентинное, лимонное, растворенныя въ винномъ спиртѣ. Наливъ такаго масла на фланель или пропускную бумагу, надобно слегка тереть запятнанныя мѣста. Для скорѣйшаго истребленія пятенъ надобно натирать ихъ въ тепломъ мѣстѣ, и когда они выйдутъ, вымыть въ чистой водѣ.

Выводъ жирныхъ пятенъ изъ бумажныхъ и полотняныхъ матерій. Бѣлыя ткани, запятнанныя жирными веществами, можно тотчасъ мыть въ ѣдкомъ щелокѣ; для набивныхъ же бумажныхъ и полотняныхъ матерій это сред-

ство не годится, потому что щелочи могутъ совершенно измѣнить ихъ цвѣтъ. Лучше всего для вывода жирныхъ пятенъ изъ крашеныхъ матерій употреблять приготовленную бычачью желчь, или терпентинную эссенцію; но этою последнею не должно намазывать мокрыхъ матерій; потому что влажность препятствуетъ дѣйствію эссенціи. Если бычачья желчь не выведетъ пятенъ, то ихъ окуриваютъ сѣрою, или накладываютъ на нихъ всасывающія земли, каковы мѣлъ, сукновальная глина. Послѣднее средство годится только для тѣхъ матерій, которыя окрашены въ прочные цвѣта. Изъ линючихъ шерстяныхъ матеріи, особливо кто не хочетъ мочить всего платья, всего удобнѣе выводить жирныя пятна благовонными маслами, которыя составляютъ самое простое и дѣйствительное средство. Лавандная и лимонная эссенціи сообщаютъ платью пріятный запахъ и не требуютъ никакой дальнѣйшей счистки пятенъ, когда они отъ этихъ маслъ выйдутъ. Но пятна, смоченныя терпентинною эссенціею, непремѣнно надобно покрывать золою, или толченымъ гипсомъ; иначе на томъ мѣстѣ, гдѣ было пятно останется замѣтный кружекъ.

Изъ шерстяныхъ тканей краснаго цвѣта пятна выводятся различными способами, и при надлежащей осторожности они почти всѣ оди-

наково удобны. Сначала надобно выколотить прутьями пыль, назначить мыломъ всѣ пятна и на каждое изъ нихъ налить по нѣскольку капель бычачьей желчи и потомъ растирать ее довольно крѣпко съ мыломъ такъ, чтобы пятна покрылись густою пѣною. Послѣ того, помакивая щетку, разведенную семью или восемью частями воды, натирать всю матерію по ворсѣ и наконецъ выжавъ, распялить на рамкѣ для просушки. Когда же матерія высохнетъ, то чтобы придать ей мягкость, надобно покрѣпче тереть сухою щеткою. Пятна такимъ образомъ всѣ уничтожаются; но на тѣхъ мѣстахъ, гдѣ они были, красный или алый цвѣтъ обыкновенно измѣняется въ розовый. Для возстановленія прежняго цвѣта такія мѣста должно натирать лимоннымъ сокомъ; а если и этого будетъ недостаточно, то накладаваютъ на нихъ лимонныя корки желтою стороною къ матеріи и даютъ имъ лежать на пятнахъ дня три или четыре. Вмѣсто бычачьей желчи при чисткѣ подобныхъ же матеріи употребляютъ яичный желтокъ.

Бѣлый атласъ и другія бѣлаго цвѣта шелковыя матеріи для очищенія отъ грязи моютъ въ двухъ или трехъ самыхъ горячихъ мыльныхъ растворахъ съ примѣсью небольшаго количества синьки; потомъ матеріи окуриваютъ

сѣрою и распяливаютъ на рамахъ, пришпиливая къ холсту булавками и наблюдая, чтобы они вездѣ были равно натянуты; а когда высохнутъ, то слегка покрываютъ ихъ слабымъ растворомъ трагакантовой камеди, намазывая мягкою губкою; чрезъ что и сообщаютъ очищеннымъ матеріямъ красивый лоскъ. Рыбій клей одинъ, или въ смѣшеніи съ спермацетомъ, придаетъ матеріямъ еще болѣе лоска нежели камедь. Вмѣсто намазыванія губкою можно смочить всю ткань въ растворѣ камеди и хорошенько выжавъ во всѣхъ мѣстахъ, высушить на рамѣ. Приготовляя растворъ камеди, непремѣнно нужно процѣживать его чрезъ тонкій холстъ для того, чтобы онъ былъ совершенно чистъ и безцвѣтенъ.

Съ цвѣтными шелковыми матеріями должно поступать съ большею осторожностію потому, что они часто бываютъ окрашены въ цвѣта очень нѣжные и линючіе. Вообще можно выводить изъ нихъ одни только жирныя пятна отъ растительныхъ маслъ, лавандною, лимонною эссенціею, или натираніемъ пропускною бумагою. Шелковыя матеріи, окрашенныя въ прочный синій или фіолетовый цвѣтъ, можно мыть въ мыльномъ растворѣ, прибавляя къ нему небольшое количество поташа; матеріи зеленыхъ цвѣтовъ, по очище-

нія отъ пятенъ, нужно мочить въ слабомъ растворѣ какой нибудь мѣдной соли, или олова, или кремортартара. Пюсовый и вишневый цвѣта весьма удобно возстановляются въ слабомъ растворѣ какой нибудь щелочи. Черныя матеріи очищаются сырою бычачьею желчью, растворенною въ горячей водѣ или крѣпкимъ настоемъ чернаго чая.

Не смотря на то, что мы имѣемъ довольно много средствъ для вывода различныхъ пятенъ, очень часто однако же случается, что пятна сложныя, или происшедшія отъ неизвѣстной причины, выводятся весьма трудно, а иногда послѣ вывода ихъ матеріи теряютъ свой прежній цвѣтъ; въ такомъ случаѣ не остается ничего другаго, какъ перекрасить ихъ снова. Для желающихъ заняться домашнимъ крашеньемъ я выпишу сдѣсь способы, болѣе употребительные и болѣе удобные въ домашнемъ хозяйствѣ. Само собою разумѣется, что въ крашеньи матерій нуженъ нѣкотораго рода навыкъ и потому, милыя читательницы, я совѣтую вамъ попробовать ваше искуство надъ чѣмъ нибудь небольшимъ: маленькой платокъ, какое нибудь платье могутъ быть принесены въ жертву для испытанія способовъ, предлагаемыхъ мною; и если успѣхъ увѣнчаетъ ваше предпріятіе, тогда смѣло принимайтесь красить

и перекрашивать все, что вамъ вздумается. Вотъ способы для крашенія льняной и шерстяной пряжи и матерій въ разные цвѣта.

Въ красный цвѣтъ. Возьмите 4 лота квасцовъ и столько же виннаго камня, всыпьте въ котелъ, положите туда горсть березоваго листа, завернутаго въ чистый мѣшечекъ и варите полчаса; потомъ снявъ пѣну, положите туда то, что хотите окрасить и варите цѣлый часъ. Послѣ сего налейте въ котелъ чистой воды, положите въ нее полфунта моченаго крапа и поваривъ нѣсколько времени, кладите ткань въ краску; когда она достаточно выкрасится, то выньте ее и простудите; наконецъ сварите въ щелоку полфунта краснаго сандала, слейте съ него жижу въ вышеозначенную краску и поваривъ въ ней то, что красите, еще нѣсколько времени, простудите и выполощите.

Въ розовый цвѣтъ. Надобно сдѣлать изъ извести или хорошей золы щелокъ, положить въ него краснаго сандалу или фернамбуку, прилить немного простаго вина и давъ всей этой смѣси постоять, варить ее. Желаемую вещь обмакивайте въ приготовленной такимъ образомъ краскѣ до тѣхъ поръ, пока она достаточно окрасится.

Краска тѣлеснаго цвѣта. Разведя въ водѣ 8 лотовъ квасцовъ, варить съ ними тѣ ткани,

которыя хотите красить, съ часъ времени, потомъ вынуть ихъ и вымыть на чисто; наполнивъ котелъ чистою водою, варить въ ней 8 лотовъ краснаго сандала полтора часа; а потомъ варить въ этой водѣ окрашиваемыя вещи, а по окончаніи сего остудивъ краску, всыпать въ нее золотникъ яри и перемѣшавъ какъ можно лучше, вторично варить матерію около получаса; наконецъ вынуть и выполоскать въ чистой водѣ.

Составъ краски огненнаго цвѣта. Разведите водою 4 лота квасцовъ, истолченныхъ весьма мелко, и варите около часа въ котлѣ, вмѣстѣ съ окрашиваемыми тканями, которыя потомъ выньте, вымойте и высушите. Взявъ четверть фунта краснаго сандала, вымоченнаго въ теченіи сутокъ въ хорошемъ щелоку, опустите его въ мѣшечкѣ въ котелъ и варите цѣлый часъ; потомъ всыпавъ въ эту краску лотъ гуммигуты и золотникъ мелко истолченной яри, перемѣшайте какъ можно лучше и тогда уже опустивъ въ краску назначенную для крашенія вещь, переворачивайте нѣсколько разъ, чтобы на ней не сдѣлалось пятенъ.

Желтая краска. Взявъ сколько нужно орлеану, положите въ щелокъ и растирайте руками; потомъ прибавивъ толченыхъ и просѣян-

ныхъ квасцовъ, кладите то, что желаете красить и варите на огнѣ.

Фіолетовая краска. Распустивъ 4 лота квасцовъ въ водѣ, варите въ ней назначенныя въ краску вещи; потомъ выньте ихъ и не ополаскивая остудите. Возьмите 6 лотовъ синяго сандалу, варите часъ съ водою, простудите и слейте жижу; въ вываренную краску всыпьте 2 золотника яри и варите въ ней то, что хотите красить.

Синяя краска. Фунтъ вишневаго сандала и горсть мѣднаго купороса съ частію квасцовъ наливаются горячею водою, все это варится и процѣживается. Окрашенныя такою краскою матеріи получаютъ довольно хорошій синій цвѣтъ.

Зеленая краска. Набравъ не очень спѣлыхъ ягодъ съ деревца, называемаго крушиною, насыпьте ими треть горшка, остальное долейте водою съ примѣсью квасцовъ и поставьте въ вольной печной духъ. Когда хорошо уварится, слейте краску и варите въ ней какую угодно матерію.

Способъ красить въ малиновой цвѣтъ. Выкрасивъ сперва какую нибудь ткань красною сандальною краскою и высушивъ ее, вымойте въ щелоку съ мыломъ и опять высушите; отъ этого ткань получитъ малиновый цвѣтъ.

Составъ для черной краски. Въ большую кадку всыпьте рядъ толченой ольховой коры, сверхъ ея насыпьте рядъ желѣзныхъ опилокъ и повторяйте это до тѣхъ поръ, пока кадка наполнится; налейте водою и дайте стоять семь сутокъ; послѣ того сцѣдивъ воду, перемѣшайте всю смѣсь, налейте вновь сцѣженною водою и оставьте такъ дня на три; въ полученной такимъ образомъ краскѣ красьте полотняныя или шерстяныя матеріи.

Для крашенія шелковыхъ матерій употребляются слѣдующія средства:

Въ желтый цвѣтъ. Матерію, назначенную въ краску, вывариваютъ въ мыльной водѣ, выполаскиваютъ, мочатъ въ квасцовомъ растворѣ и снова полощутъ. Два фунта дроку варятъ въ водѣ съ четверть часа, жидкость сцѣживаютъ въ другой сосудъ и когда она остынетъ проволакиваютъ въ ней матерію.

Зеленый цвѣтъ производится желтою и синими красками. Вываривъ матерію въ мыльной водѣ, намочить ее какъ можно лучше въ квасцовой водѣ. Потомъ сваривъ дроку, развести вываренную изъ него жидкость водою и красить въ ней шелковыя вещи, которыя послѣ краски вымыть, выколотить и высушить; а

наконецъ опускать ихъ въ синюю кубовую краску, сваренную обыкновеннымъ образомъ.

Пурпуровая краска. Въ котелъ, наполненный до половины водою, должно положить 2 унціи канцелярскаго семени и варить полчаса; послѣ того прилить холодной воды и положивъ въ эту краску окрашиваемыя матеріи, вертѣть и мѣшать какъ можно долѣе, чтобы краска ровнѣе окрасила всѣ мѣста и подъ конецъ варить часа два на огнѣ, продолжая вертѣть окрашиваемыя вещи.

Способъ красить шелкъ въ огненный цвѣтъ. Возьмите четыре горсти пшеничныхъ отрубей, положите ихъ въ два ведра воды, вскипятите воду и дайте ей простоять цѣлую ночь. Потомъ взявъ половину этой воды, положите въ нее фунтъ квасцовъ, четверть фунта краснаго виннаго камня, истолченнаго въ мелкой порошокъ и полунціи куркумы, или желтаго инбиря, также истертаго въ порошокъ, и кипятите все это вмѣстѣ, вымѣшивая палкою. Давъ раствору этому покипѣть четверть часа, снимите котелъ съ огня, положите въ него шелкъ и закройте плотно, чтобы паръ не выходилъ вонъ; давъ пролежать шелку часа три, выньте его, выполощите въ холодной водѣ и высушите. Послѣ этого возьмите четверть фунта истолчен-

ныхъ чернильныхъ орѣшковъ, кипятите ихъ цѣлый часъ въ ведрѣ воды и снявъ съ огня, нѣсколько простудите; подержавъ въ этой водѣ шелкъ около часа, выньте его и вторитно высушите. Наконецъ возьмите три унціи кошенили, или канцелярскаго сѣмени, истолките въ порошокъ, просѣйте сквозь частое сито и хорошенько кипятите съ водою въ котлѣ, накрывъ его плотно, чтобы не попало пыли; послѣ чего положите туда $2^1/_2$ унціи виннаго камня и $^3/_4$ фунта прежде составленной смѣси. Когда все это достаточно уварится, снимите краску съ огня, нѣсколько остудите и красьте въ ней шелкъ, который послѣ должно выполоскать и высушить.

Коричневая краска. Возьмите синяго и желтаго сандала и фернамбуку, варите ихъ въ разныхъ котлахъ и сцѣдите жидкости также порознь. Въ желтую сандальную краску влейте четвертую часть жидкости вываренной изъ синяго сандала и проволакивайте въ этой смѣси вываренныя въ мыльной водѣ и вымоченныя въ квасцовомъ растворѣ шелковыя матеріи, до тѣхъ поръ, пока онѣ достаточно окрасятся, послѣ чего выжмите ихъ и развѣсьте для просушки; потомъ положите матеріи въ фернамбуковую краску и когда онѣ вберутъ ее въ себя достаточно, то вымойте ихъ въ холодной

водѣ, выколотите и высушите. Каштановый цвѣтъ производится такимъ же образомъ, съ тою только разницею, что тогда прибавляется болѣе краски изъ синяго сандала.

ГЛАВА V.

О прислугѣ.

Число слугъ. Раздѣленіе занятій. Надзоръ за слугами. Обращеніе съ ними. Содержаніе: помѣщеніе, столъ, одежда, жалованье. Награды. Обязанности разнаго рода слугъ.

Каждый человѣкъ, сообразно состоянію и способностямъ, трудится по возможности, для пріобрѣтенія средствъ къ своему существованію; и изъ различія тѣхъ положеній, въ которыхъ судьба поставляетъ людей, происходитъ разность въ качествѣ, достоинствѣ и цѣнности трудовъ. Однако сколь ни разнообразны занятія людей различныхъ сословій, но обоюдная нужда связываетъ всѣ состоянія неразрывными цѣпями и дѣлаетъ всѣхъ рав-

но необходимыми другъ для друга. Невозможность дѣлать самимъ все нужное для себя заставляетъ насъ прибѣгать къ помощи другихъ и поставляетъ въ обязанность быть благодарными тѣмъ людямъ, въ которыхъ мы имѣемъ нужду.— Не говоря уже о томъ, что для насъ рѣшительно необходимы люди, которые бы приготовляли намъ жилище, одежду и проч., въ самомъ домашнемъ быту мы не можемъ обойтись безъ посторонней помощи и непремѣнно должны имѣть прислугу.

Какъ бы ни было мало домашнее хозяйство, но во всякомъ случаѣ, для исполненія обыкновенныхъ работъ, въ каждомъ семействѣ имѣются особые люди, которые трудами своими, такъ сказать, облегчаютъ заботы хозяйки по домашнему управленію. Надзоръ за этими людьми и распредѣленіе ихъ занятій составляютъ одну изъ важнѣйшихъ и довольно трудную обязанность домоправительницы.

Первое, на что я обращу ваше вниманіе, милыя читательницы, будетъ число прислуги. Число это конечно зависитъ отъ средствъ и состоянія каждаго семейства; но во всякомъ случаѣ оно должно быть какъ можно ограниченнѣе и опредѣлено только по самой

необходимой надобности. Многочисленность прислуги, не говоря уже о излишкѣ расходовъ на ея содержаніе, не только не способствуетъ успѣшности домашнихъ работъ, но еще болѣе причиняетъ медленности и безпорядковъ; потому что отъ невозможности усмотрѣть за всѣми, нѣкоторые остаются праздными; отъ этого или порождается зависть въ тѣхъ, которые должны работать, или, увлекаясь дурнымъ примѣромъ, всѣ начинаютъ лѣниться; работа остается несдѣланною и часто бываетъ трудно отыскать въ томъ виновнаго, потому что каждый оправдывая себя, будетъ ссылаться на другаго; безпрестанныя распри, весьма часто возникающія между большимъ числомъ слугъ, поставятъ васъ въ непріятную обязанность быть посредницею между ними и что всего хуже, увертливость тѣхъ, которые похитрѣе, заставитъ васъ нерѣдко обвинить во все невиноватыхъ. По всѣмъ этимъ причинамъ, даже при возможности содержать многочисленную прислугу, ограничьтесь только самымъ необходимымъ числомъ; чрезъ то вы не только избавитесь отъ многихъ непріятностей, предохраните домъ свой отъ безполезныхъ тунеядцевъ, но сдѣлаете добро этимъ самымъ людямъ, заставивъ ихъ искать себѣ мѣста, гдѣ

труды ихъ болѣе необходимы и гдѣ они менѣе будутъ имѣть средствъ предаваться гибельной праздности.

Сообразно съ числомъ слугъ должно быть сдѣлано распредѣленіе всѣхъ домашнихъ занятій между ними. Это необходимо для того, чтобы каждый, имѣя на рукахъ своихъ особую часть, отвѣчалъ бы за нее вполнѣ, чтобы занятія одного не мѣшали другому и чтобы хозяйка вправѣ была требовать отъ каждаго исправности въ порученной ему работѣ. Распредѣленіе должно быть сдѣлано какъ можно равномѣрнѣе, чтобы никто не могъ обижаться тѣмъ, что его заставляютъ работать болѣе другихъ; и еслибы нѣкоторые по усердію, или лѣтамъ своимъ заслуживали снисхожденіе, то причины эти должны быть поставлены въ примѣръ другимъ, дабы они, видя въ этомъ награду за хорошую службу, старались бы сами заслужить подобное снисхожденіе. При назначеніи занятія соображайтесь съ силами и способностями каждаго; наблюдая строго, чтобы никто не оставался празднымъ, не обременяйте никого излишнею и безполезною работою; слѣдите сами за всѣмъ ходомъ домашнихъ занятій, побуждайте лѣнивыхъ, поощряйте усердныхъ и тогда вы на опытѣ узнаете, кто изъ вашихъ слугъ что,

сколько и какъ можетъ сдѣлать. Распредѣливъ занятія, назначьте для каждой работы опредѣленное время и наблюдайте, чтобы все исполнялось такъ, какъ вы приказали. Подобная дѣятельность съ вашей стороны послужитъ примѣромъ для всѣхъ слугъ; участіе и снисходительность ваши будутъ для нихъ поощреніемъ, а строгой и бдительный надзоръ удержитъ ихъ отъ праздности. Всѣ вещи, которыя должны находиться на рукахъ прислуги, какъ бы онѣ ничтожны не были, должны быть отданы каждому по принадлежности счетомъ и оставаться на отвѣтственности за цѣлость ихъ до тѣхъ поръ, пока не будутъ переданы другому. Всякое поврежденіе, или потеря должны быть исправляемы на щетъ виновнаго; впрочемъ неосторожность, или вина неумышленная, въ особенности съ вещами хрупкими и ломкими, не заслуживаетъ такой строгости; такъ напримѣръ: если вся кухонная посуда находится на рукахъ кухарки, то разумѣется она должна отвѣчать за цѣлость ея; однако же несправедливо было бы вычитать изъ жалованья у нея за каждую разбитую или треснувшую тарелку; и потому отъ благоразумія хозяйки зависитъ употреблять эту мѣру строгости какъ средство заставить людей быть болѣе бережливыми, а не какъ наказаніе за вину ча-

сто неумышленную. При самомъ опредѣленіи въ домъ слуги раскажите ему его обязанность во всей подробности, дайте нужныя наставленія, напоминайте по временамъ то, что онъ могъ забыть и потомъ уже требуйте строгаго исполненія вашихъ приказаній. Вообще замѣчено, что служащіе люди, при началѣ своего вступленія въ службу, бываютъ усерднѣе и охотнѣе исполняютъ свои обязанности, чѣмъ въ послѣдствіи и потому этимъ временемъ должно пользоваться для того, чтобы приучить и приохотить ихъ къ своей должности. Ежели вы замѣтите, что кто нибудь изъ новыхъ слугъ позволяетъ себѣ вольничать, или распоряжаться работою по произволу, то старайтесь какъ можно скорѣе вразумить его и заставить дѣйствовать по вашей волѣ; въ случаѣ же упрямства, не удерживая долѣе при себѣ, отпускайте ни мало не медля.

Требуя постоянно отъ слугъ повиновенія и точнаго исполненія всѣхъ приказаній, должно стараться, чтобы всѣ возлагаемыя на нихъ работы были дѣйствительно необходимы и чтобы они не были обременяемы многотрудными и неприносящими пользы занятіями. Надобно чтобы они сами были убѣждены въ томъ, что отъ нихъ требуютъ не лишняго, а только должнаго. Необходимо избѣгать разнорѣчія въ са-

мыхъ приказаніяхъ и строго наблюдать, чтобы люди получали приказанія отъ кого нибудь одного. Тамъ, гдѣ всѣ имѣютъ право вмѣшиваться въ распоряженія по хозяйству, никогда не можетъ быть должнаго порядка; и слуги, будучи обязаны исполнять приказанія многихъ, всегда будутъ неисправны. Надзоръ вашъ за людьми долженъ заключаться не въ одномъ наблюденіи за усерднымъ и исправнымъ исполненіемъ обыкновенныхъ домашнихъ работъ, но и въ строгомъ присмотрѣ за всѣми поступками слугъ вашего дома. Вы вправѣ отъ нихъ требовать: 1) чтобы они ни въ какое время, даже и въ праздничные дни, безъ дозволенія вашего, не отлучались со двора; 2) чтобы они были скромны, молчаливы, вѣжливы равно со всѣми, не позволяли между собою ссоръ, не обременяли васъ жалобами другъ на друга и не позволяли себѣ никакого самоуправства; 3) чтобы не пересказывали постороннимъ ничего, касающагося до семейныхъ дѣлъ 4) чтобы не имѣли знакомствъ съ людьми дурнаго поведенія; 5) чтобы не предавались, не только ни какимъ порокамъ, но чтобы и во время отдохновенія не оставались бы праздны; самое лучшее въ подобное время заставлять ихъ дѣлать что нибудь для самихъ себя, или занимать какою нибудь легкою работою; и 6) чтобы они испол-

няли обязанности христіянина, ходили въ церковь, молились Богу и если знаютъ грамотѣ, то читали бы молитвы, или какія нибудь нравоучительныя книги. Ничто такъ не способствуетъ къ смягченію характеровъ, ничто такъ не побуждаетъ людей къ исполненію своихъ обязанностей, къ усердію, признательности и кротости, какъ истинная вѣра.

Что касается вообще до обращенія съ слугами, то должно всегда помнить, что они такіе же люди какъ и мы, что труды ихъ для насъ необходимы и что потому они имѣютъ полное право на нашу благодарность; и незавидное положеніе, въ которомъ поставила ихъ судьба, не только не даетъ права обходиться съ ними грубо и жестоко; но еще болѣе требуетъ нашей снисходительности и признательности къ тѣмъ людямъ, въ которыхъ мы имѣемъ нужду. Хотя большая часть людей низкаго званія неспособны къ ощущеніямъ благороднымъ и изящнымъ, однако не всѣ изъ нихъ нечувствительны къ великодушію и не всѣ не умѣютъ понимать истинныхъ достоинствъ. По этому трудно надѣяться на уваженіе слугъ, если они сами разсудительнѣе господъ своихъ, если они видятъ, что господа имѣютъ въ нихъ болѣе нужды, нежели они въ господахъ, и если они не могутъ быть твердо увѣрены въ томъ, что усердіе ихъ бу-

детъ оцѣнено по справедливости. Откровенность, честность, человѣколюбіе, благородство и благоразуміе въ поступкахъ — вотъ средства къ пріобрѣтенію уваженія и пріязни людей подчиненныхъ. Не обращайтесь никогда съ ними жестоко, въ самыхъ замѣчаніяхъ и упрекаяхъ будьте болѣе кротки нежели суровы; будьте снисходительны къ слабостямъ и старайтесь болѣе увѣщаніями, нежели бранью дать каждому почувствовать степень вины его; но помните при этомъ случаѣ, что многословныя разсужденія совершенно излишни и пріучите слугъ своихъ такъ, чтобы холодность съ вашей стороны была самымъ большимъ для нихъ наказаніемъ; не требуйте отъ служителей болѣе, нежели сами могли бы сдѣлать на ихъ мѣстѣ, не обременяйте постоянно тяжелою работою и заботьтесь какъ о нравственномъ, такъ о физическомъ ихъ благосостояніи. Имѣйте снисхожденіе къ дряхлости и болѣзни; не лишайте ихъ успокоенія и сна, не заставляйте ждать себя въ суровое время года, подъ открытымъ небомъ; всячески старайтесь избѣгать необходимости прибѣгать къ брани, или къ строгимъ мѣрамъ, и попеченіемъ о ихъ участи, кроткимъ и снисходительнымъ обхожденіемъ, всегдашнею готовностію сдѣлать для нихъ все полезное и

облегчать по возможности всѣ труды, заслужите столько же любовь, сколько почтеніе и внушите имъ болѣе привязанности къ себѣ нежели боязни; постарайтесь ихъ поставить такъ противъ себя, чтобы они наперерывъ искали случая доказать вамъ свое усердіе и уваженіе; однимъ словомъ будьте для нихъ матерью и заботьтесь объ нихъ какъ о своихъ дѣтяхъ.

Стараясь обходиться съ людьми какъ можно кротче и ласковѣе, никогда однакоже не должно забывать того, чтобы держать ихъ въ приличномъ отдаленіи и не позволять себѣ съ ними излишней короткости. Дѣлать ихъ повѣренными своихъ тайнъ и предпріятій, предоставлять всѣ занятія ихъ произволу, поручать имъ всѣ расходы и обходиться съ ними слишкомъ дружественно во всякомъ случаѣ безразсудно; потому что слуги, видя полную и неограниченную къ нимъ довѣренность, большею частію употребляютъ ее во зло, обманываютъ и нисколько не уважаютъ такихъ господъ; слишкомъ фамиліярное обращеніе съ ними заставляетъ ихъ забывать разность состояній, а увѣренность въ снисхожденіи дѣлаетъ ихъ дерзкими и непочтительными. И потому хотя трудно, однако для каждой хозяйки не обходимо умѣть найти

благоразумную середину въ обращеніи съ прислугою и, будучи всегда ласковою и снисходительною, вмѣстѣ съ тѣмъ требовать строгой точности и безъусловнаго повиновенія. Доброжелательное, степенное, всегда равное обращеніе, удаленное отъ высокомѣрной важности; точность во всемъ, гдѣ требуется порядокъ; исполненіе справедливыхъ и уважительныхъ просьбъ; доставленіе безвредныхъ удовольствій; благоразуміе въ распредѣленіи занятій такъ, чтобы не обременять ихъ безполезными работами и порученіями, только къ удовольствію вашему клонящимися; но и не терпѣть праздности, заставляя ихъ трудиться для самихъ себя; наблюденіе за опрятностію и пользами ихъ; отеческое попеченіе о ихъ здоровьи и благонравіи: вотъ вѣрныя средства имѣть хорошихъ, усердныхъ служителей и быть отъ нихъ любимымъ.

Ко всему этому можно прибавить еще слѣдующее: избѣгайте необходимости выслушивать жалобы служителей, другъ на друга и старайтесь какъ можно рѣже быть посредницею ихъ споровъ: будьте строги ко всякому малѣйшему шуму или ссорѣ, не позволяйте имъ никакого самоуправства между собою, требуйте безъусловнаго повиновенія, или въ

случаѣ непослушанія, предлагайте таковымъ тотчасъ же оставлять вашъ домъ.

Содержаніе прислуги должно быть устроенно со всевозможною разборчивостію такъ, чтобы при соблюденіи должной экономіи, люди имѣли все необходимое. Ничтожность издержекъ не должна устранять въ семъ случаѣ участія хозяйки, тѣмъ болѣе что польза, приносимая прислугою, обязываетъ каждую домоправительницу пещись о участи людей, столь необходимыхъ въ домашнемъ быту. И потому мало того, чтобы устроить порядокъ и бережливость въ вашемъ собственномъ жилищѣ, необходимость требуетъ, обратить все свое вниманіе на то, чтобы прислуга ваша имѣла приличное помѣщеніе, столъ и одежду. Помѣщеніе должно быть сухое, теплое, опрятное и не очень тѣсное. Удобства эти необходимы для сохраненія здоровья прислуги и для доставленія ей средствъ заниматься свободно своею работою. Могутъ ли люди быть опрятными около себя, когда вы отведете имъ грязное и смрадное жилище; могутъ ли они безъ зависти смотрѣть на то, что сами вы, пользуясь всѣми удобствами въ жизни, отказываете имъ въ самомъ необходимомъ? И потому если вы не хотите видѣть около себя слугъ въ грязномъ платьѣ и не

хотите заслужить справедливыхъ упрековъ, то постарайтесь, чтобы ваша прислуга не могла жаловаться на тѣсноту, или неопрятность жилищъ. Если возможность только позволитъ, то гораздо лучше помѣщать слугъ не въ дальнемъ разстояніи отъ своихъ комнатъ, для того, чтобы вы чаще могли навѣщать ихъ, смотрѣть за ихъ занятіями, наблюдать за чистотою и порядкомъ и требовать отъ нихъ всегдашней исправности. Такая строгая бдительность невольно заставитъ ихъ исполнять всѣ ваши приказанія, сколько изъ опасенія подвергнуться замѣчаніямъ, столько же и за попеченіе о ихъ участи.

На столъ для прислуги должна быть назначена опредѣленная сумма, на которую можно бы было приготовлять для нихъ не прихотливую, но сытную и здоровую пищу. Не оставляйте и этого предмета безъ вниманія; потому что часто случается, что тѣ, на которыхъ будетъ возложена обязанность приготовлять кушанье для вашихъ слугъ, будутъ или пренебрегать этою обязанностію, или дѣлать злоупотребленія для собственныхъ выгодъ; не позволяйте и того, чтобы, хотя и съ общаго согласія, деньги, отпускаемыя на кушанье, употреблялись на что нибудь другое, какъ напримѣръ на вино, или кофе. Опре-

дѣлите однажды навсегда сколько кушаньевъ и какія именно должны быть приготовляемы и иногда навѣщайте слугъ во время обѣда или ужина, для того, чтобы удостовѣриться, что приказанія ваши исполняются и что прислуга имѣетъ приличную пищу. Довольство въ пищѣ необходимо также для удержанія людей отъ воровства, которое очень извинительно въ глазахъ ихъ въ то время, когда они терпятъ въ чемъ нибудь недостатокъ. Если утайку съѣстныхъ припасовъ, кофе, сахару и т. д. служители иногда не считаютъ за воровство, то во всякомъ случаѣ хозяйка должна отнимать у нихъ къ тому средства. Для достиженія этого, лучше всего собственнымъ примѣромъ умѣренности заставлять ихъ обуздывать свои желанія и отъ времени до времени давать имъ добровольно то, что бы могло возбудить ихъ лакомство.

Необходимость простой, но опрятной одежды для прислуги такъ очевидна, что кажется лишнее бы было распространяться много объ этомъ предметѣ. Нельзя однакоже не подивиться, что многіе господа хладнокровно смотрятъ на своихъ слугъ, являющихся къ нимъ въ разорванномъ и грязномъ платьѣ. Хотя справедливо, что часто бываетъ довольно трудно приучить людей къ опрятности,

однако я ни какъ не могу повѣрить, чтобы это было рѣшительно невозможно и вполнѣ убѣжденъ, мои милыя читательницы, что если вы только захотите, то съ доброю волею и благоразумными распоряженіями вы всякаго заставите повиноваться. Раздайте платье всѣмъ въ равномъ количествѣ и на одинаковое время, требуйте самой строгой опрятности, учите ежеминутно быть осмотрительными, заставьте каждое пятно вычищать немедленно, ставьте въ примѣръ бережливыхъ и опрятныхъ, награждайте и давайте имъ нѣкоторыя преимущества и взыскивайте съ неряхъ и неосторожныхъ; наблюдайте, чтобы одежда употреблялась сообразно съ временемъ и занятіями и чтобы лѣность никогда не служила отговоркою перемѣнить хорошее платье на простое, когда нужно заняться какою нибудь черною работою.

Очень многіе заботятся о томъ, чтобы слуги ихъ были одѣты хорошо, только при нихъ, и потому заставляютъ ихъ снимать чистую одежду тогда, какъ они оставляютъ комнаты и предоставляютъ остальное время ходить въ лахмотьяхъ. Ни сколько не оправдывая подобныхъ распоряженій, я наоборотъ носовѣтую вамъ наблюдать, чтобы опрятность въ одеждѣ соблюдаема была постоянно вездѣ и во всякое

время и для того, осматривая вашу кухню, людскую и другія комнаты, требуйте непремѣнно всегдашней чистоты въ одеждѣ. Только такимъ строгимъ наблюденіемъ вы можете обратить опрятность для слугъ въ привычку, которая доставитъ вамъ удовольствіе видѣть ихъ всегда прилично одѣтыми.

Къ содержанію прислуги относится также и жалованье, если вы имѣете наемныхъ слугъ. Производимая служащимъ людямъ плата служитъ вознагражденіемъ за ихъ труды и изъ этого очевидно слѣдуетъ, что кто больше трудится, тотъ и имѣетъ право на большее жалованье, и что потому нельзя опредѣлить одинаковую плату для всѣхъ. Опытъ вамъ лучше укажетъ, кому эта плата производится въ какой мѣрѣ; теперь я могу вамъ сказать только то, что не должно назначать слугамъ жалованья не слишкомъ мало, не слишкомъ много; въ первомъ случаѣ они, отговариваясь дешевизною, не будутъ дѣлать всего, что должно; а въ послѣднемъ, кромѣ невыгоды въ экономическомъ отношеніи, не зная напередъ достоинствъ слуги, можно назначить большое жалованье такому, который во все того не стоитъ. Гораздо лучше, назначая сначала умѣренную плату, дѣлать условіе, чтобы увеличеніе ея дѣлалось по мѣрѣ усердія и старанія. Опредѣлите время, въ

которое вы будете платить жалованье и такъ какъ большая часть слугъ нанимается по мѣсячно, то по истеченіи всякаго мѣсяца, непремѣнно отдавайте каждому все заслуженное сполна; иначе слуга не можетъ быть увѣренъ, что онъ получитъ все слѣдующее ему. Наблюдайте сколько возможно за тѣмъ, кто какое употребленіе дѣлаетъ изъ своего жалованья; небережливыхъ удерживайте отъ расточительности и старайтесь надѣлять полезными совѣтами. Если бы случилось, что кто нибудь изъ прислуги просилъ васъ беречь у себя его жалованье, то ничто не мѣшаетъ вамъ исполнить его просьбу, постарайтесь только, чтобы онъ увѣренъ былъ, что всегда можетъ получить всѣ свои деньги.

Самая справедливость требуетъ отличать усердныхъ отъ лѣнивыхъ и награждая первыхъ, побуждать тѣмъ послѣднихъ къ исправленію. Принятой обычай дарить слугъ къ большимъ праздникамъ обратился почти въ непреложное правило, и потому вы много выиграете въ привязанности къ себѣ слугъ, если раза два или три въ году вы сдѣлаете имъ какіе нибудь подарки; и такъ какъ неловко въ этомъ случаѣ обижать нѣкоторыхъ, назначая такіе подарки не всѣмъ, то гораздо лучше дѣлать различіе между усердными и лѣнивыми достоинствомъ и цѣнностію назначенныхъ подарковъ. Должно

стараться преимущественно дарить имъ вещи, въ которыхъ они наиболѣе имѣютъ нужды, какъ напримѣръ изъ одежды, или бѣлья. Никогда однакоже не слѣдуетъ дѣлать подобныхъ подарковъ слишкомъ часто и обращать это снисхожденіе въ обыкновенную обязанность; и потому, вы очень хорошо сдѣлаете, если, награждая людей своихъ, не будете безпрестанно отдавать имъ старыхъ платьевъ, бѣлья или обуви, тѣмъ болѣе, что въ подобныхъ случаяхъ слуги не только не бываютъ за это благодарны, но считаютъ такіе подарки за должное и впослѣдствіи времени будутъ требовать ихъ.

Оканчивая эту главу, я постараюсь сообщить вамъ свѣдѣнія объ обязанностяхъ служителей разнаго рода для того, чтобы вы могли видѣть какія занятія каждому изъ нихъ должны быть поручаемы и какъ они должны быть исполняемы.

Поваръ, или кухарка должны съ вечера получать отъ васъ приказанія о томъ, что должно быть приготовлено завтра къ столу; всѣ припасы въ самомъ необходимомъ количествѣ сдаются имъ на руки съ строгимъ впослѣдствіи наблюденіемъ, чтобы все употреблено было въ дѣло, а въ случаѣ излишка, остатокъ отданъ бы былъ въ кладовую. Въ продолженіи утра вы непремѣнно должны навѣщать кухню какъ мо-

жно чаще, для наблюденія за чистотою и порядкомъ; столы, лавки и вся кухонная посуда должны быть вымыты наилучшимъ образомъ; всѣ эти вещи, кромѣ нужныхъ для употребленія, должны быть разставлены въ порядкѣ по полкамъ и посудникамъ. Не оставляя безъ вниманія самаго приготовленія кушанья, вамъ необходимо наблюдать, чтобы все нужное для приправы не было забыто и было бы положено въ должномъ количествѣ; чтобы блюда при отправленіи на столъ не только были опрятны, но даже и украшены съ нѣкоторымъ изяществомъ. Не думайте, чтобы кухонныя наблюденія могли помѣшать вашимъ домашнимъ занятіямъ и не бойтесь замарать вашего платья около очага или плиты. Если вы устроите весь порядокъ какъ должно, то ваши наблюденія въ кухнѣ займутъ очень не много времени и если въ вашей кухнѣ будетъ повсюду чистота, то платье ваше всегда останется опрятнымъ.

Должность камердинера, лакея, офиціанта и горничной дѣвушки часто исполняетъ одно которое нибудь лице. Обязанность этихъ людей состоитъ въ наблюденіи за чистотою комнатъ и платья. Для этого они должны по утру, выметать комнаты, стирать пыль и приводить все въ порядокъ. Камердинеръ имѣетъ на рукахъ своихъ платье господина, а горничная дѣ-

вушка—госпожи. И тотъ и другая должны заботиться, чтобы весь гардеробъ былъ въ чистотѣ и порядкѣ, чтобы всякая вещь, приготовленная надлежащимъ образомъ, лежала на своемъ мѣстѣ. Кромѣ того имъ должно давать наставленія какъ обходиться съ платьемъ, беречь, чистить его и выводить разныя пятна; въ особенности отъ горничной нужно требовать, чтобы она умѣла стирать тонкое бѣлье, гладить и приготовлять его надлежащимъ образомъ. Лакеямъ поручается топка печей въ положенное время, приготовленіе лампъ, свѣчь и проч., прислуга за столомъ, исполненіе разныхъ приказаніи и т. п.

Должность кормилицы и няньки въ особенности требуютъ вашего вниманія, потому что отъ точнаго исполненія этими людьми своихъ обязанностей зависитъ здоровье дѣтей. Онѣ должны наблюдать за чистотою въ платьѣ и бѣльѣ ребенка; за приготовленіемъ ему пищи, и вообще за всѣмъ, касающимся до безопасности и спокойствія его. Люди, исполняющіе эти должности должны быть нрава тихаго, кроткаго, ласковаго, для того, чтобы ребенокъ, видя предъ собою съ самаго малолѣтства примѣры добронравія, не могъ перенимать дурныхъ качествъ. Бдительность няньки за малюткою не должна прекращаться ни на минуту и даже въ

ночное время кто нибудь непремѣнно долженъ находиться при дитяти для поданія помощи, предъотвращенія какого нибудь испуга и наблюденія за безопасностію. Не должно позволять нянькамъ оставаться съ дѣтьми въ людскихъ, или уносить ихъ куда нибудь безъ спросу; и такъ какъ вообще впечатлѣнія дѣтства бываютъ весьма сильны, то должно всячески стараться, чтобы удалять своихъ дѣтей отъ такихъ мѣстъ, гдѣ бы они могли видѣть дурные примѣры, слышать брань и ссоры и перенимать вредныя привычки.

Обязанности кучера относятся до содержанія въ чистотѣ и порядкѣ экипажей и лошадей; онъ чиститъ лошадей въ положенное время, даетъ имъ кормъ, поитъ ихъ, наблюдаетъ, чтобы онѣ имѣли всегда достаточную подстилку, смотритъ за чистотою экипажей, сбруи и т. п; всѣ принадлежности экипажныя и орудія для чистки должны быть переданы ему на руки и находиться на его отвѣтственности. За исполненіемъ этихъ обязанностей нисколько не предосудительно посмотрѣть въ иное время хорошей хозяйкѣ и въ ясную хорошую погоду очень не обременительно заглянуть въ сарай, или конюшню для того, чтобы удостовѣриться, что все содержится въ должномъ порядкѣ, что экипажи и сбруя вычищены надлежащимъ об-

разомъ и что лошади имѣютъ достаточный кормъ.

Объяснивъ здѣсь только самыя обыкновенныя обязанности прислуги, подробное распредѣленіе занятій я долженъ продоставить распоряженію вашему, тѣмъ болѣе, что по различному числу служащихъ людей и по не одинаковому количеству работы въ каждомъ семействѣ нельзя сдѣлать никакихъ точныхъ и опредѣлительныхъ наставленій и необходимо все возложить на предъусмотрительность и попеченіе хозяйки.

ГЛАВА VI.

О домашнемъ скотѣ.

Содержаніе, присмотръ, кормъ лошадей, коровъ, козъ, свиней.

Скотоводство, составляя отрасль сельскаго хозяйства, въ полномъ своемъ значеніи не можетъ относиться къ обязанностямъ домашней, такъ называемой городской экономіи, но какъ многія изъ животныхъ по приносимой имъ пользѣ необходимы въ самомъ обыкновенномъ быту, то я считаю не лишнимъ познакомить васъ, милыя читательницы, какъ съ выгодами каждой породы, такъ и съ способами содержанія такихъ животныхъ: не вдаваясь въ подробности о разведеніи и содержаніи скота въ большемъ количествѣ, я постараюсь сообщить вамъ самыя необходимыя свѣдѣнія о присмотрѣ, кормѣ животныхъ, приносящихъ наиболѣе пользы.

Между домашними животными, *лошадь* должна занимать первое мѣсто какъ по выгодамъ, приносимымъ ею, такъ и по совершен-

ной необходимости и въ сельскомъ и въ городскомъ хозяйствѣ. Отъ хорошаго присмотра за лошадью много зависитъ ея достоинство, и потому необходимо наблюдать, чтобы въ содержанiи и кормѣ сохранялись постоянный порядокъ, чистота и опредѣленная мѣра. Конюшни должны находиться въ сухомъ мѣстѣ; потому что въ противномъ случаѣ сырость, производимая отъ испарины и изверженiй конскихъ, будетъ увеличиваться и можетъ причинять разныя болѣзни. Устройство конюшни должно быть такъ расположено, чтобы въ ней было не очень свѣтло и не очень темно, лѣтомъ прохладно, а зимою тепло; излишнiй свѣтъ ослабляетъ зрѣнiе, а теплота во время зимы необходима потому, что замѣчено, что въ теплыхъ конюшняхъ лошади бываютъ сытѣе и съѣдаютъ менѣе корму. Лѣтомъ въ продолженiе дня закрываютъ окна для произведенiя темноты, которая способствуетъ охлажденiю конюшни и защищаетъ лошадей отъ мухъ; на ночь же эти окна открываются для освѣженiя воздуха. Чистый воздухъ столь необходимъ для здоровья лошадей, что даже и зимою должно по временамъ отворять окна и двери, а иногда и окуривать внутренность конюшенъ смолою. Полъ въ конюшняхъ надлежитъ каждый день выметать и выскребать желѣзною лопаткою.

Ежедневное чищеніе лошадей скребницею необходимо не только для чистоты и красы ихъ, но и для здоровья; потому что открывающіеся чрезъ то поры, способствуютъ испаринѣ, которая отвращаетъ застои дурныхъ соковъ. Съ молодыми и непривычными къ чисткѣ, или щекотливыми лошадьми надобно обходиться весьма осторожно; ибо ихъ легко можно испортить и сдѣлать пугливыми, ихъ надобно пріучать къ тому ласкою, гладя рукою и давая имъ изъ рукъ кормъ, или лакомый для нихъ печеный хлѣбъ съ солью; потомъ мыть ихъ каждую недѣлю теплою водою съ мыломъ и покрывать попоною пока обсохнутъ и послѣ уже начинать чистить щеткою, а наконецъ и скребницею. Чищеніе лошадей должно производиться по утру въ то время, когда чистятъ конюшню и закладываютъ имъ кормъ; лошадей для этого выводятъ изъ конюшни на недоуздкахъ и привязываютъ къ вбитымъ кольцамъ, или столбамъ. Чищеніе обыкновенно производятся слѣдующимъ образомъ: берутъ въ правую руку скребницу, а въ лѣвую хвостъ, скребутъ все тѣло съ переда къ заду и хвостомъ выбивать изъ скребницы отдѣлившуюся нечистоту; послѣ того обтираютъ всю лошадь суконкою, или щеткою, а потомъ свертком соломы, смоченнымъ водою; голову обтираютъ

мокрою тряпкою, а гриву вымываютъ теплою мыльною водою, отъ чего волосъ долго сохраняетъ свою нѣжность. Нужно замѣтить однакоже, что скребницею не должно чистить корня хвоста, боковъ шеи, хребта и глотки. Хвосты и грива, смоченные водою, расчесываются гребнемъ; если волоса очень спутаются, то ихъ слегка смазываютъ масломъ, чтобы они легче расчесывались; весьма недурно хвосты обмывать квасомъ, разведеннымъ водою. Кромѣ такого чищенія, разъ въ недѣлю очень полезно мыть лошадей водою съ мыломъ, лѣтомъ купать; зимою же, когда нѣтъ теплыхъ конюшенъ, мѣсто мытья должно заступить самое аккуратное чищеніе скребницею.

Послѣ каждой ѣзды съ лошади должно снять хомутъ, вытереть ее всю свертномъ соломы, обмыть на ногахъ грязь, накрыть попоною и не допускать къ корму, пока обсохнетъ.—Вмѣстѣ съ тѣмъ каждый разъ необходимо осмотрѣтъ копыты, вычистить грязь, набившуюся въ раковину и если подковы ослабли, или гвоздь, или камень воткнулся въ раковину, то немедленно все поправить; безъ этихъ предосторожностей лошадь легко можетъ захромать, а копытный рогъ загнить и сойти.

Обыкновенно копыты чернятъ мазью, состоящею изъ жирныхъ веществъ и голландской

сажи. Совѣтуютъ составлять эту мазь слѣдующимъ образомъ: взять по равной части воску, бараньяго сала, канифоли, меду и густаго терпентину, растопить все это вмѣстѣ и потомъ вмѣшать сколько нужно голландской сажи. Подобная мазь поддерживаетъ красивость копытъ, не даетъ имъ сохнуть и ею можно поправить сухой копытной рогъ.

Что касается до обстриганія волосъ въ ушахъ, то надобно замѣтить, что эти волосы отъ природы опредѣлены къ защищенію внутренности уха отъ холоднаго воздуха, дождя, пыли и насѣкомыхъ; и потому не должно ихъ выстригать, или выжигать; а можно только подрѣзывать слишкомъ длинные.

Главнѣйшій кормъ для лошадей составляетъ сѣно и овесъ; если сѣно добротно, то его одного можетъ быть достаточно, и потому при выборѣ его нужно быть очень разборчивыми.

Сѣно должно быть свѣжее, мелкое, пріятное запахомъ, безъ крупной осоки и будыльевъ. Отъ сѣна слеглаго и гнилаго происходитъ перхота и запалъ; и потому не должно брать такого сѣна, отъ котораго при ударѣ палкою летитъ пыль и на которое сѣлъ илъ, случающійся отъ подмочки. Въ лѣтніе жары сѣно надлежитъ спрыскивать водою и вообще всегда при дачѣ лошадямъ надобно перетрясти его и

выкалачивать палкою, если необходимость заставитъ употреблять не со всѣмъ добротное.

Овесъ должно выбирать сухой, чистый, не затхлый и при томъ тяжеловѣсный. Прежде дачи лошадямъ перевѣиваютъ и подсѣваютъ въ грохотъ, для очищенія отъ пыли и всякой другой нечистоты; въ лѣтнее время и овесъ не худо смачивать водою, въ особенности разведенною съ солью, для того, чтобы жеваніе овса не натужало нервы, проходящіе отъ зубовъ къ глазамъ, отъ чего съ лошадями иногда случается слѣпота.

Обыкновенно суточное кормленіе располагается такимъ образомъ: по утру, вычистя лошадей и конюшню, даютъ первую дачу овса; послѣ того какъ ихъ напоятъ, закладываютъ первый участокъ сѣна; подъ вечеръ, также напоивши, даютъ имъ вторую дачу овса и закладываютъ второй участокъ сѣна; а когда его съѣдятъ, то даютъ остальное сѣно изъ суточной порціи. Хотя почти вездѣ овесъ даютъ лошадямъ вмѣстѣ, въ ясляхъ или ящикахъ, къ каждому стойлу придѣланныхъ; но гораздо бы лучше давать его въ торбахъ или холстинныхъ мѣшкахъ, которые надѣваютъ лошади на голову, для того, чтобы она не раскидывала овса и могла бы съѣсть все до послѣдняго зерна. Для лошадей, которыя глотаютъ овесъ цѣликомъ

вмѣшиваютъ соломенную рѣзку съ тою цѣлію, чтобы онѣ лучше пережевывали кормъ.

Что касается до количества корма и подстилки, то по различію назначенія лошадей можно положить въ сутки: для верховой 15 фунтовъ сѣна, 10 фунтовъ соломы и до 4-хъ гарнцевъ овса; каретной — 18 фунтовъ сѣна, 8 фунтовъ яровой соломы и 4 гарнца овса; разгоннымъ, ямщицкимъ и извощичьимъ лошадямъ сѣна даютъ не болѣе 10 фунтовъ, но овса безъ мѣры, сколько съѣсть могутъ. Вообще не должно доводить, чтобы чрезъ излишнее кормленіе, верховыя и легкія коренныя лошади сдѣлалися слишкомъ тучными, чрезъ что они теряютъ, легкость, гибкость и пріятность въ ходу.

Кромѣ этого, обыкновеннаго корма, упряжнымъ и рабочимъ лошадямъ хорошо давать овесъ съ подмѣсью ржи, или смѣсь разныхъ хлѣбныхъ зеренъ; для поправленія тощихъ лошадей полезно кормить ихъ крупносмолотымъ ячменемъ, разболтаннымъ съ водою; послѣ тяжелой работы и въ жаркое время совѣтуютъ давать отруби, смоченныя теплою водою; употребляютъ сѣчки изъ соломы разнаго рода, мякину, охвостье, и проч.

Поить лошадей лѣтомъ должно водою чистою и не гнилою, для того, что большая часть болѣзней лошадиныхъ происходитъ отъ поенія

мутною, очень холодною и болотною водою. Зимою же воду должно приносить въ конюшню и дать ей нѣсколько обогрѣться. Такъ какъ колодезная вода зимою бываетъ теплѣе рѣчной, то въ холодное время гораздо лучше брать воду изъ колодцевъ. Не должно поить лошадей тотчасъ послѣ работы, когда онѣ разгорячены, всегда надобно дать имъ постоять и остынуть; не хорошо также поить ихъ тотчасъ послѣ зерноваго корма, лучше дать имъ съѣсть послѣ того нѣсколько сѣна.

Общія мѣры для сохраненія здоровья лошадей должны заключаться въ томъ, чтобы: не кормить ихъ сырымъ и гнилымъ кормомъ, отъ котораго происходятъ глазныя болѣзни, зобъ и проч., и не поить ихъ дурною водою; при тяжелой работѣ давать имъ отдыхать нѣсколько времени; когда онѣ очень разгорячатся, не оставлять ихъ на сквозномъ вѣтру и не поить; не изнурять сильными побоями; не употреблять безъ нужды предохранительныхъ леченій, но имѣть постоянно опытнаго коновала, который бы навѣщалъ, осматривалъ вашихъ лошадей и подавалъ имъ въ случаѣ нужды помощь.

Корова приноситъ неисчислимыя выгоды въ домашнемъ хозяйствѣ: даютъ молоко, употребляемое въ пищу какъ само по себѣ, такъ

и въ видѣ сметаны, творогу, масла и сыровъ; доставляютъ телятъ, которыхъ мясо и вкусно и здорово и наконецъ будучи откормлены, употребляются сами въ пищу и приносятъ еще доходъ шерстью, шкурою, рогами и копытами. Удобства, съ коими въ большей части городовъ можно получать какъ всѣ молочные скопы, такъ и мясо суть причины, по которымъ очень не многія городскія хозяйки рѣшаются заводить у себя коровъ; но если расчитать поаккуратнѣе всѣ выгоды, доставляемыя содержаніемъ этихъ животныхъ, то можно убѣдиться, что хлопоты и расходы по присмотру за ними и корму будутъ всегда вознаграждены самымъ удовлетворительнымъ образомъ.

При покупкѣ коровъ надобно замѣтить, что лучшими для молока считаются тѣ, у которыхъ брюхо большое, лобъ широкій и открытый, глаза большіе, черные, голова не слишкомъ великая, грудь широкая, кожа на шеѣ отвислая, плеча мясистыя, ноги короткія, копыта маленькія толстыя, изъ желта черные; рога темные, уши большія мохнатыя, хвостъ длинный и на концѣ очень шерстистый, вымя большое, но не мясистое, сосцы большіе, длинные и круглые.

Чтобы имѣть корову въ хорошемъ видѣ

должно наблюдать, чтобы она была на свѣжемъ воздухѣ, получала бы отборный кормъ, стояла бы въ хлѣву тепломъ, сухомъ и хорошо выстроенномъ, не была бы изнуряема и вмѣстѣ съ тѣмъ содержалась бы съ величайшею опрятностію.

Въ отношеніи содержанія для коровъ дойныхъ, должно замѣтить, что зеленый кормъ для нихъ очень питателенъ, но всегда почти сообщаетъ молоку вкусъ непріятный; сухой же кормъ этихъ невыгодъ не имѣетъ и потому сѣно лучше всего употреблять въ пищу этимъ животнымъ. Въ сутки обыкновенно дается коровѣ до двадцати пяти фунтовъ. Стельныя коровы требуютъ хотя не излишняго, но питательнаго корма, чтобы и онѣ и зачавшійся въ нихъ плодъ были здоровы; особливо же мѣсяца за два передъ тѣмъ, какъ имъ телиться надобно, весьма хорошо, если только есть возможность, давать имъ зеленый кормъ и за четыре мѣсяца перестать доить. Коровъ поить должно въ день два раза свѣжею и чистою водою и разъ въ недѣлю необходимо подсыпать по пригоршнѣ соли.

Доить коровъ гораздо лучше по три раза въ день: утромъ часа въ четыре или въ пять, въ полдень и вечеромъ по захожденіи солнца и при томъ должно выдаивать все мо-

локо до послѣдней капли; потому что въ противномъ случаѣ корова привыкнетъ давать не все молоко и его будетъ выдаивать гораздо меньше и хуже такъ какъ послѣднее обыкновенно бываетъ и жирнѣе и лучше. Во время доенія надобно съ коровою обращаться ласково и доить проворно, чтобы не утомить коровы; особливо должно умѣть обходиться съ коровами щекотливыми и молодыми, у которыхъ сосцы еще малы. Въ такомъ случаѣ надобно передъ доеніемъ вымя распаривать теплою водою, и доить какъ можно легче. Не хорошо доить одну титьку обѣими руками, но доить по двѣ вдругъ и безпрестанно перемѣнять титьки и потомъ снова приниматься за прежнія. Совѣтуютъ передъ доеніемъ валять вымя въ рукахъ нѣсколько секундъ для того, чтобы густое молоко смѣшалось съ жидкимъ и легче выдавливалось. Худое доеніе бываетъ причиною, что коровы прежде времени перестаютъ давать вовсе молоко. Когда у коровы пропадетъ молоко или уменьшится удой, то въ такомъ случаѣ надобно кормить ее хорошимъ и питательнымъ кормомъ, прибавляя въ него варенаго сахару или давать коноплaное сѣмя, свареное съ ржаною мукою въ водѣ; если же остановка молока происходитъ отъ того, что застужено вы-

мя, то прикладываютъ теплыя припарки изъ овсяной кашицы и поятъ корову отваромъ ромашки.

Въ отношеніи присмотра за стельною коровою должно заботится, чтобы съ приближеніемъ времени ея разрѣшенія приготовить ей мягкую подстилку изъ соломы и очистить стойло отъ навоза. Передъ тѣмъ временемъ какъ коровѣ телиться, она дѣлается очень безпокойною, то ложится, то становится, поворачиваетъ голову, вымя у ней становится больше. Почти всегда коровы телятся хорошо и не имѣютъ нужды въ посторонней помощи. Въ случаѣ же тяжелаго теленья должно взять двѣ луковицы, фунтъ пива и фунтъ пивныхъ хорошихъ дрождей и, смѣшавъ все вмѣстѣ, вливать коровѣ въ горло всякой часъ, подкрѣпляя ее при томъ хлѣбомъ солью, травою заря, хмѣлемъ и можжевеловыми ягодами. Если послѣ отеленья мѣсто долго не выходитъ, то влить коровѣ въ горло лучшихъ пивныхъ дрождей безъ хмѣлинъ, прибавя къ нимъ одну ложку мелко истолченной селитры.

Корова, отелившись, тотчасъ сама облизываетъ своего теленка; если же этого не дѣлаетъ, то надобно насыпать нѣсколько соли, отрубей или хлѣбныхъ крошекъ на теленка. Коровѣ для подкрѣпленія даютъ вы-

пить пива и даже винограднаго вина или разболтанной въ теплой водѣ муки; иногда даютъ отруби, распаренныя горячею водою и смѣшанныя съ хлѣбнымъ мякишемъ; лѣтомъ же даютъ зеленый кормъ; но все это дѣлаютъ спустя уже нѣсколько часовъ послѣ родовъ, потому что тотчасъ безпокоить ее не должно.

Теленокъ, родившись, тотчасъ самъ собою начинаетъ сосать мать; но если молока будетъ очень много и оно сгустѣетъ и сдѣлается грубымъ, то не худо выдоить его руками и имъ смочить титьки и вымя: тогда теленку будетъ свободнѣе сосать. Случается иногда, что молодыя коровы, отелившіяся еще въ первый разъ, бываютъ такъ щекотливы, что не допускаютъ къ себѣ теленка и отталкиваютъ его ногами и рогами. Для отвращенія этого надобно во время беременности телицы пріучать допускать трогать за вымя и сосцы и когда отелится всячески стараться, чтобы она кормила теленка. Если же ни какъ въ этомъ успѣть нельзя, то надобно доить ее чрезъ каждые три часа и этимъ молокомъ кормить теленка. Сначала можно молодымъ телятамъ класть въ ротъ палецъ и по немъ пускать молоко, а потомъ они и сами скоро привыкаютъ пить. Посуду, изъ которой теленка поятъ, должно содержать въ

особенной чистотѣ, чтобы въ ней не завелась вредная для теленка кислота и молока вливать не больше какъ сколько за одинъ разъ онъ выпить можетъ. Черезъ четыре или шесть недѣль разваривають для него изъ ржаной муки жидкую саламатку, разводятъ снятымъ молокомъ или сывороткою и тѣмъ поятъ теленка, ежедневно по три раза, и по временамъ можно подкладывать мягкаго сѣна и сноповаго овса. Если теленокъ назначенъ не на племя, то мѣсяца черезъ два, а иногда и ранѣе, его убиваютъ.

Овцы, по качеству доставляемыхъ ими выгодъ, болѣе приносятъ пользы въ сельскомъ нежели въ городскомъ хозяйствѣ. Главнѣйшее ихъ произведеніе шерсть, не можетъ составлять предметъ заботъ каждой хозяйки, а одно мясо и молоко не представляетъ ни какой необходимости содержать ихъ въ городахъ.

Козы могутъ быть содержимы съ большею пользою, тѣмъ болѣе, что для бѣдныхъ людей онѣ замѣняютъ корову съ значительною выгодою; такъ, что двѣ козы съѣдаютъ корму меньше, нежели одна корова, а молока даютъ столько же. Сверхъ того молоко козье весьма здорово, въ особенности для людей страждущихъ чахоткою.

Козы довольствуются худымъ кормомъ, ѣдятъ тѣ растенія, которыхъ коровы и овцы

не трогаютъ: репейники, мхи и древесную кору и потому содержаніе ихъ обходится весьма дешево; лѣтомъ онѣ будутъ находить изобильную пищу на городскомъ выгонѣ; осенью будутъ довольствоваться остатками травъ и кореньевъ съ огородовъ, а зимою — всякою соломою, объѣдками, остающимися отъ коровъ и лошадей; чистое же сѣно даютъ имъ только въ то время, когда онѣ ягнятся. Въ это время, за нѣсколько дней до разрѣшенія и дней десять послѣ того, кормятъ ихъ сѣномъ, клеверомъ и даже прибавляютъ немного овса. Козлятъ кормятъ молокомъ и древесными листьями, особенно осиновыми и липовыми, которые и заготовляютъ для этого лѣтомъ.

Хорошая коза должна быть росла, имѣть походку твердую, но легкую, шерсть густую, мягкую и гладкую; вымя большое съ длинными и толстыми сосцами; надобно, чтобы она была широка въ заду, и въ лядвеяхъ и, чтобы ноги были толсты и коротки. Комолыя и бѣлыя шерстью козы предпочитаются рогатымъ и другихъ цвѣтовъ. Хорошій козелъ долженъ быть рослый, съ толстыми ногами, и короткою шеею, густою и очень мягкою шерстью, вислыми ушами, длинною и густою бородою.

Козьи хлѣва должны быть содержимы въ чистотѣ и подстилка должна быть пере-

мѣняема ежедневно, потому что запахъ испаренія и отъ навозу, а болѣе всего всякая сырость, чрезвычайно вредны козамъ.

Свинья животное прожорливое, иногда даже свирѣпое, мало приноситъ пользы пока жива; но за то мясо ея, приготовляемое въ разныхъ видахъ, составляетъ лакомую пищу. При выборѣ свиньи надобно наблюдать, чтобы она имѣла длинную голову и широкій ротъ, глаза чистые, огненные, уши длинныя, покрытыя шерстью и слегка навислыя; шею толстую; холку, спину и поясницу широкія и ровныя; тѣло длинное, бока широкіе, брюхо отвислое; ноги, короткія и хвостъ малый. Хорошимъ признакомъ служитъ, если на шеѣ есть два висящихъ прыщика, называемыхъ серьгами. Черныя и пестрыя свиньи считаются самыми крѣпчайшими и долговѣчными.

Свиньи питаются травами, кореньями, зерновымъ хлѣбомъ и разною смѣсью; пивныя дробины съ пересыпкою муки или отрубей, разведенныя помоями доставляютъ пріятную для нихъ пищу; остатки огородныхъ травъ и кореньевъ, изрубленные и пересыпанные отрубями и разведенные сывороткою или помоями, составляютъ лакомство свиней. Въ обыкновенный кормъ имъ можетъ служить кар-

тофель, разная мякина гречишная или конопляная, распаренная горячею водою. Впрочемъ должно остерегаться, чтобы не давать имъ горячаго корма; иначе онѣ могутъ сдѣлаться запаленными и ихъ нельзя будетъ откормить.

Обыкновенно свинью надобно кормить въ день два раза; но опоросившуюся непремѣнно три раза въ продолженіе трехъ или четырехъ недѣль и притомъ хорошимъ мѣсивомъ съ ржаною мукою. Прикормка для поросятъ состоитъ изъ кислаго молока и разныхъ размоченныхъ хлѣбныхъ зеренъ.

Откармливаніе свиней на убой производится съ особеннымъ стараніемъ. Обыкновенно на откормленіе свиньи на сало полагается двѣ четверти ржи, или двѣ съ половиною четверти ячменя, или гречихи; но такъ какъ способъ этотъ довольно дорогъ, то откармливаютъ ихъ и иначе. Свиней начинаютъ кормить, большею частію, въ октябрѣ мѣсяцѣ съ тѣмъ, чтобы убить въ началѣ декабря и потому весьма хорошо ихъ кормить огородными оборышами, перемѣшанными ржаною или ячменною мукою или отрубями по три раза въ день въ назначенные часы и такое кормленіе продолжать недѣли четыре; въ остальныя три недѣли непремѣнно должно давать имъ зерновой, рас-

паренный хлѣбъ и въ пойло подбивать муку. Во время откармливанія не худо давать свиньямъ черезъ двѣ недѣли по полутору золотника сурьмы, отъ чего ихъ умѣренно слабитъ, побуждаетъ къ ѣдѣ, способствуетъ разжиренію и очищаетъ отъ угрей. Еще также хорошо откармливать ихъ дубовыми жолудями и бардою.

Весьма ошибочно думаютъ, что свиньи могутъ быть содержимы кое какъ и что онѣ даже любятъ быть въ грязи и нечистотѣ; напротивъ имъ необходимы чистый воздухъ и чистая вода, свинарни должны быть устроены какъ можно лучше и помѣщенія узкія, сырыя и вонючія производятъ особеннаго рода болѣзнь, распространяющуюся по всему ихъ тѣлу и портящую мясо.

Къ числу домашнихъ животныхъ должны принадлежать *собака* и *кошка*. Первая, будучи всегда вѣрна и привязана къ своему господину, охраняетъ его жилище и платитъ самою признательною благодарностію за попеченіе объ ней. Собака отъ природы плотоядна; но привычка заставляетъ ее довольствоваться тою пищею, которую ей даютъ и которая, по большей части, бываетъ очень не прихотлива. Самый лучшій кормъ, особенно для большихъ

собакъ, составляютъ разваренныя ячныя или грешневыя крупы съ примѣсью соли и весьма малаго количества мяса; отъ излишняго употребленія мясной пищи у нихъ часто начинаютъ болѣть глаза. Вообще при хорошемъ содержаніи, собаки рѣдко подвержены бываютъ болѣзнямъ; но въ первые мѣсяцы своей жизни во время прорѣзыванія зубовъ онѣ обыкновенно хвараютъ. Признаки этой болѣзни, которую называютъ червякомъ, суть: слабость, безпричинная худоба, вялость; грусть, глаза гноятся и безпрестанно бьетъ слеза. Болѣзнь эту можно предупреждать, или, по крайней мѣрѣ сдѣлать, чтобы послѣдствія ея были менѣе вредны,—соблюдая нѣкоторую діэту, содержа больнаго щенка въ теплѣ, не лишая воздуха, однако и не подвергая сырости.

Наконецъ надобно сказать нѣсколько словъ и о *кошкѣ*. Животное это вѣроломно, лакомо, невѣрно, и при всемъ томъ сдѣлалось необходимостію въ нашихъ жилищахъ для истребленія мышей. Содержаніе ихъ самое неприхотливое и не требуетъ никакихъ заботъ; но случается, что на нихъ нападаетъ родъ коросты или шелудей, болѣзни для нихъ пагубной и заразительной. Для излеченія ихъ хорошо употреблять мазь, состоящую изъ четырехъ частей

свинаго сала, двухъ частей сѣры и одной части соли, порядочно между собою смѣшанныхъ и стертыхъ. Этою мазью надобно натирать больныхъ кошекъ и послѣ двухъ или трехъ разъ онѣ совершенно выздоравливаютъ.

ГЛАВА VII.

О домашней птицѣ.

Содержаніе, присмотръ и кормъ куръ, индѣекъ гусей, утокъ, голубей.

Содержаніе домашней птицы во всякомъ хозяйствѣ приноситъ весьма много выгодъ, потому что при ничтожныхъ издержкахъ на кормъ и при весьма небольшемъ присмотрѣ можно пользоваться почти за безцѣнокъ довольно лакомою пищею, тогда какъ покупая ее въ лавкахъ, надобно платить иногда и очень дорого.

Изъ домашнихъ птицъ *курица* есть самая обыкновенная; главное достоинство ея состоитъ въ чрезвычайной простотѣ корма, которымъ она довольствуется; она сама находитъ повсюду пищу, отыскиваетъ зерна, завалившіяся въ пыли и полуистлѣвшія въ навозѣ и разрываетъ землю для добыванія червей. Однако же опытомъ дознано, что куры бываютъ гораздо сытѣе и здоровѣе, когда имъ даютъ кормъ теплый, отъ котораго онѣ бываютъ здоровѣе и

болѣе несутъ яицъ; вареный картофель съ небольшою примѣсью муки; хлѣбныя зерна, горохъ, а особливо хлѣбныя крошки, размоченныя въ водѣ, или еще лучше, въ мясной похлебкѣ. Вообще кормъ курамъ должно давать въ опредѣленное время два раза въ день: рано поутру и вечеромъ, и при томъ въ одномъ и томъ же мѣстѣ.

Куръ нѣсколько породъ: *цесарки* очень малы и несутъ миніатюрные яички; *шпанки* напротивъ рослы, на долгихъ ногахъ, большею частію плѣшивы и несутъ огромныя яйца; всѣмъ другимъ предпочитаются такъ называемыя хохлатки, которыя роста средняго, глаза имѣютъ огненныя, лапы синеватыя, голову носятъ гордо и бываютъ большею частію или черныя, или темнопестрыя. *Пѣтухъ* выбирается или черный какъ смоль, или красный, или красиво испещренный разными яркими оттѣнками; перья должны быть густыя и лоснящіяся; онъ долженъ быть рослой съ широкою шеею и большимъ гребнемъ; хвостъ его долженъ гнуться кольцемъ, лапы должны быть толстыя и твердыя, вооруженныя большими ногтями и шпорами; надобно, чтобы поступь его была гордая и чтобы взглядъ его задорно вызывалъ опасности боя. Хорошій пѣтухъ не можетъ терпѣть соперника. Предводительствуя

куръ, призываемыхъ его звучнымъ голосомъ, онъ руководитъ ихъ своею опытностію и охраняетъ своимъ покровительствомъ. Онъ можетъ жить лѣтъ десять; но хорошимъ пѣтухомъ бываетъ не болѣе пяти, или шести лѣтъ. Куры обыкновенно начинаютъ нести яйца на второмъ году, и, смотря по мѣстамъ и погодѣ съ Февраля или Марта мѣсяца. Ихъ надобно щупать непремѣнно каждый день, когда онѣ начали нестись и найденныхъ съ яйцемъ запирать въ курятникъ; иначе онѣ будутъ класть яйца въ разныхъ мѣстахъ, такъ, что ихъ и найти нельзя будетъ. Яйца тѣхъ куръ, которыя начинаютъ нестись черезъ полтора или два года, почитаются лучшими. Иногда случается, что курица не легко освобождается отъ яйца, готоваго уже выйти вонъ; въ такомъ случаѣ надобно впустить въ то мѣсто, откуда яйцо выходитъ нѣсколько зеренъ соли, или кусочикъ чеснока. Это же средство служитъ къ открытію мѣста, если онѣ кладутъ яйца въ неизвѣстномъ мѣстѣ; ибо будучи безпокоимы солью, или чеснокомъ онѣ немедленно убѣгаютъ въ свое гнѣздо и тѣмъ скрываютъ его. Обыкновенно куры несутся весною, лѣтомъ, и иногда до глубокой осени; но, чтобы имѣть свѣжія яйца зимою, надобно выбрать самыхъ здоровыхъ, крѣпкихъ двухгодовалыхъ и трехгодовалыхъ куръ, поса-

дить ихъ въ теплую и свѣтлую избу съ надежнымъ пѣтухомъ и давать кормъ, умножающій въ нихъ жаръ, какъ напримѣръ конопляное сѣмя, овесъ, просо, а и того лучше сѣмена подсолнечника, или высушенную въ вольномъ печномъ духу льняную шелуху, растертую и разваренную въ водѣ со пшеничными отрубями и мукою изъ дубовыхъ желудей. Надобно однако же замѣтить, что отъ такого насильственнаго принужденія куры скоро старѣются.

Когда курица начинаетъ клохтать, то ее сажаютъ на яйца, для вывода цыплятъ. Иногда куры, особливо молодыя, снесши нѣсколько яицъ, хотятъ садиться на яйцы то, чтобы онѣ продолжали нестись, надобно ощипать у нихъ на брюхѣ перья и обмочить его холодною водою или настрекать крапивою. За насѣдками должно имѣть особенное наблюденіе и ставить подлѣ нихъ кормъ и питье; потому что онѣ иногда доводятъ свое самозабвеніе до того, что забываютъ о пищѣ. Обыкновенная курица сидитъ на яйцахъ три недѣли; по истеченіи этого срока ее снимаютъ съ гнѣзда, чтобы увидѣть нѣтъ ли цыплятъ, и если по прошествіи трехъ дней послѣ того цыплята не выходятъ, то это значитъ, что всѣ яйца *болтуны*, т. е. такі , которыя, подвергнувшись грому, или сырости, не могутъ произвесть цыплятъ.

Выведеннымъ цыплятамъ въ первыя сутки ничего не даютъ ѣсть; а потомъ сначала кормятъ ихъ свареннымъ въ густую и мелко изрубленнымъ яйцомъ; въ исходѣ первой недѣли даютъ имъ крошеный хлѣбный мякишь и творогъ; послѣ мѣсиво изъ отрубей, перемѣшанное мукою, и, смотря по времени, выпускаютъ гулять на дворъ. Ежели надобно, чтобы цыплята скорѣе росли, то кормятъ ихъ попеременно просяною и гречишною кашею и развареннымъ горохомъ; когда же они возмужаютъ, то даютъ имъ зерновой ячмень, а для предохраненія отъ типуна вмѣшиваютъ въ кормъ разваренную и остуженную кислую капусту.

Чтобы сдѣлать мясо цыплятъ болѣе жирнымъ и вкуснымъ ихъ холостятъ слѣдующимъ образомъ: когда цыплята достигнутъ двухъ, трехъ мѣсяцевъ дѣлаютъ легонькій надрѣзъ на брюхѣ близь лѣвой ляшки, вынимаютъ полоотличительныя части, зашиваютъ ранку, которая чрезъ нѣсколько дней почти заживаетъ; тогда вынимаютъ нитки, — и птица охолощена. Это то и есть такъ называемые каплуны и пулярдки. Есть еще другой способъ каплунить: лишь только у молоденькихъ пѣтушковъ появится гребешокъ, отчасъ ихъ отдѣляютъ отъ куръ, сажаютъ въ довольно тѣсную клѣтку, поставленную въ темномъ, но не лишен-

номъ воздуха мѣстѣ и даютъ имъ въ изобиліи гречичной размазни съ творогомъ, слегка посоленной.

Къ хорошему содержанію куръ относится также и удобное для нихъ помѣщеніе. Кто желаетъ, чтобы куры были всегда здоровы, чтобы онѣ неслись какъ можно болѣе, тотъ долженъ заняться тщательнымъ устройствомъ курятника. Часто названіе курятника носятъ дурные чуланчики, узкіе темные и лишенные воздуха; въ такомъ помѣщеніи куры легко могутъ опоршивѣть, подвергнуться болѣзнямъ, и перестать нести яйца. Курятникъ долженъ быть устроиваемъ въ мѣстѣ довольно высокомъ; величина его должна быть соразмѣрна съ числомъ птицы; полъ хорошо выложить кирпичемъ или плитою, чтобы можно было его мыть; внутри должны быть проведены жерди одна другой выше; по угламъ разставляются лукошки и гнѣзда для насѣдокъ. По крайней мѣрѣ два или три раза въ мѣсяцъ надобно полъ и жерди чистить и усыпать чистымъ пескомъ.

Индюшка или *Индѣйская курица* есть также примѣчательная домашняя птица. Мясо ея питательно и нѣжно; но содержаніе и, въ особенности воспитаніе этой птицы очень затруднительно и требуетъ большаго тщанія. Индюшекъ не должно содержать въ общемъ птич-

никѣ, но гораздо выгоднѣе имѣть во множествѣ и гонять цѣлымъ стадомъ въ поле, гдѣ онѣ достаюгъ пригодную для себя пищу. Въ то же время, когда куры сами снискивать пропитанія себѣ не могутъ, напримѣръ весною до половины Мая, въ глубокую осень и зимою, ихъ ежедневно кормятъ рублеными огородными травами и мѣсивомъ изъ пивныхъ дробилъ пересыпаемыхъ мукою.

Для десяти индѣекъ требуется одинъ пѣтухъ, который можетъ служить не болѣе двухъ лѣтъ. При теплой погодѣ индѣйки начинаютъ нестись въ Мартѣ или Апрѣлѣ и кладутъ отъ двадцати до двадцати пяти и болѣе яицъ. Когда онѣ начнутъ нестись, то не должно ихъ пускать ходить по волѣ, но держать въ заперти, пока снесутъ яйцо; иначе онѣ будутъ прятать ихъ такъ, что нельзя будетъ и найти. Какъ скоро индѣйки начинаютъ разгнѣзживаться, должно не медля приготовить имъ лукошки и подостлавъ соломы, или другаго чего нибудь мягкаго, положить въ каждое гнѣздо отъ 15 до 17 яицъ; послѣ того накормить каждую и сажать въ темномъ курятникѣ; по прошествіи сутокъ надобно приготовить кормъ и пойло и когда насѣдка наѣстся, то опять запереть ее въ ку-

рятникъ и поступать такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока выведутся цыплята.

Индѣйка на яйцахъ сидитъ четыре недѣли. Въ двадцать седьмой день должно яйца осмотрѣть и если окажется, что въ большой части яицъ цыплята наклюнулись, то насѣдокъ съ гнѣздъ не снимаютъ, но ставятъ для нихъ кормъ къ самому гнѣзду пока цыплята совсѣмъ выйдутъ. Такъ какъ индюшки весьма терпѣливо сидятъ на яйцахъ, а вообще выводятъ цыплятъ съ рѣдкимъ тщаніемъ и умѣньемъ, то нерѣдко пользуются этими способностями для порученія имъ высиживанія яицъ другой домашней птицы; а иногда заставляютъ сидѣть на яйцахъ старыхъ индѣйскихъ пѣтуховъ, которые исполняютъ обязанности насѣдки какъ нельзя лучше.

Индюшата требуютъ большихъ заботъ и чрезвычайной осторожности; ихъ надобно содержать въ мѣстѣ сухомъ болѣе тепломъ, нежели холодномъ и въ совершенной защитѣ отъ вліянія сквознаго вѣтра; когда они начинаютъ выходить, то должно ихъ беречь отъ дождя, грязи и холода. Въ первыя сутки имъ ничего не даютъ ѣсть, а потомъ кормятъ свареными въ густую и мелко изрубленными яйцами, или творогомъ и даютъ пить свѣжую воду. Подъ вечеръ переносятъ ихъ съ насѣдкою въ особый

теплый курятникъ, чтобы не безпокоить другихъ насѣдокъ, если онѣ есть. По прошествіи нѣсколькихъ дней разваривають для нихъ горохъ въ видѣ густаго киселя и подбавляютъ въ него мелко изрубленнаго луку, полыни или крапивы. Покормивши недѣли двѣ этимъ кормомъ, горохъ убавляютъ и кладутъ его одну треть, а двѣ трети упомянутыхъ выше травъ, и прибавляютъ къ тому капусты и вареиаго картофеля. Такой кормъ даютъ имъ ежедневно по три раза столько, сколько могутъ они съѣсть, и при томъ всегда ставятъ свѣжую воду для питья. Вмѣсто разваренаго гороху можно кормить цыплятъ гречневою или пшонною кашею, мѣшая съ тѣми же травами и огородною зеленью. Когда настанетъ теплая и ясная погода, то хорошо гонять насѣдокъ съ ихъ цыплятами на травяныя мѣста; отъ дождливой же и холодной погоды они легко занемогаютъ и умираютъ.—Трехнедѣльные цыплята получаютъ поутру зеленый кормъ, состоящій изъ крапивы, капусты, или салату и полыни, изрубленныхъ и замѣшанныхъ на кисломъ молокѣ. Накормивши выгоняютъ ихъ на траву; но не пускаютъ ходить въ крапиву, потому что отъ острѣканія этою травою они хромѣютъ. Въ полдневный жаръ и во время дождя ихъ должно загонять куда нибудь подъ крышу.

Когда цыплята начинаютъ оперяться на головѣ, то головы у нихъ пухнутъ, отъ чего многіе изъ нихъ въ это время помираютъ. Въ этомъ случаѣ много помогаетъ мазаніе головы ворваннымъ саломъ, или коровьимъ масломъ; также надобно въ это время кормить ихъ по утрамъ хлѣбомъ, смоченнымъ водою съ виномъ, или сухимъ ячменемъ, а вечеромъ смѣсью хлѣба, отрубей, рубленой петрушки, соли и рубленыхъ яичныхъ желтковъ.

На убой откармливаютъ индѣйскихъ куръ гречихою и жолудями, и вообще даютъ имъ ѣсть до свѣта по три раза въ день и не запираютъ ихъ подобно каплунамъ и пулардамъ; но даютъ полную свободу, такъ какъ замѣчено, что въ заперти индюшки не жирѣютъ, а худѣютъ.

Въ нѣкоторыхъ хозяйствахъ болѣе для рѣдкости, нежели для пользы содержатъ *пинтадъ*, или *Африканскихъ куръ*. Онѣ средняго роста, по меньше хорошей индюшки, имѣютъ какъ бы горбъ на спинѣ, шею длинную и сѣроватыя перья, усѣянныя маленькими бѣлинькими крапинами. Мясо ихъ очень пріятно на вкусъ; но живой, безпокойный, мстительный нравъ и пронзительный крикъ этой птицы дѣлаютъ ее весьма непріятною въ птичникѣ, гдѣ она въ короткое время завладѣваетъ всѣмъ народонаселе-

ніемъ. Индюшки, не смотря на то, что гораздо больше и сильнѣе пинтадъ, боятся и прячутся отъ нихъ, когда онѣ разсердятся. Обыкновенныя пинтады очень хорошія насѣдки; цыплята требуютъ большое тепло и первою пищею для нихъ должна быть просяная кашица, или разваренная брюква.

Гусь есть красивая водяная птица съ бѣлыми или сѣроватыми перьями; онъ кротокъ и бодръ, любитъ воду, купается въ ней съ особеннымъ удовольствіемъ и питается травою и зернами. Гуси обоего пола для завода способны бываютъ только въ первые четыре года своего возраста; долѣе же ихъ держать не выгодно, потому что и дѣтей у нихъ бываетъ мало и мясо старыхъ гусей не вкусно и жестко. Гусакъ отличается отъ гусыни головою, которая больше и толще, нежели у гусыни, а также толщиною и длиною шеи. Одного гусака довольно для трехъ и четырехъ гусынь.

Лѣтомъ гусь, большею частію, достаетъ самъ себѣ кормъ; но такъ какъ онъ очень прожорливъ, то необходимо содержатъ его въ нѣкоторомъ отдаленіи отъ фруктовыхъ садовъ, полей покрытыхъ жатвою и огородовъ, гдѣ при малѣйшемъ недосмотрѣніи онъ производитъ въ нѣсколько минутъ ужаснѣйшіе безпорядки. Осенью и зимою гусей кормятъ рубленою ка-

пустою и огородными кореньями, также пивными дробинами, гречишною мякиною, распаренною въ водѣ съ пересыпкою муки. По временамъ же должно давать имъ зерноваго овса, высыпаемаго въ корыто, налитое водою. Ежели гуся содержатъ на одномъ зерновомъ кормѣ, то нужно ежедневно давать ему полфунта овса; изъ этого видно, что зимою въ городахъ эту птицу содержать довольно не выгодно.

Гусыни начинаютъ нестись въ Февралѣ и Мартѣ, и кладутъ отъ 10 до 15 и 18 яицъ. Для каждой изъ нихъ должно быть приготовлено гнѣздо, которое должно состоять изъ лукошка съ процѣдомъ впереди, для того, чтобы когда гусыня сядетъ на яйца, то могла выставлять голову и не сходя съ гнѣзда, доставать подставляемый кормъ и пойло. Когда гусыня начала нестись, то въ гнѣздѣ ея больше одного яйца оставлять не должно; прочія по мѣрѣ снесенія прибирать и хранить въ холодномъ мѣстѣ. Если разгнѣзживающаяся гусыня не сходитъ по утру съ своего гнѣзда, то это значитъ что она хочетъ высиживать свои яйца. Въ гнѣздѣ заблаговременно постилается мягкое сѣно и на него кладется отъ 12 до 15 яицъ. Гусыня на яицахъ сидитъ четыре недѣли; къ исходу этого времени должно смотрѣть нѣтъ ли между ними болтуновъ, которые узнаются по-

тому, что если ихъ опустить въ теплую воду, то они будутъ плавать на поверхности безъ всякаго движенія; такія яйца должны быть выброшены, для того чтобы они не мѣшали вылупляющимся гусятамъ.

Чрезъ сутки послѣ вылупленія гусятъ надобно ихъ начать кормить: первые два дня мелко изрубленною молодою крапивою, яйцами въ густую свaренными и корками бѣлаго хлѣба, въ молокѣ разваренными; потомъ при хорошей погодѣ можно выпускать гулять на дворъ или на воду; однакоже все надобно по утру и ввечеру давать имъ мѣсива изъ отрубей съ рубленою крапивою, или другими огородными травами, какъ наприм. салатомъ, капустою и т. п. Когда же они начнутъ оперяться и распускать крылья, тогда можно начать ихъ кормить зерновымъ расмоченнымъ овсомъ. Молодыхъ гусятъ нельзя выкормить одною травою или мѣсивомъ, безъ придачи зерноваго корма; они будутъ слабы и не перенесутъ оперированія. И потому для подкрѣпленія ихъ необходимо имъ давать поутру и ввечеру крупно смолотаго овса или ячменю. Этотъ кормъ необходимъ до тѣхъ поръ, пока они не оперятся и пока крылья не начнутъ пересѣкаться между собою на спинѣ. Такая питательная и укрѣпляющая пища избавляетъ гусятъ отъ по-

носа, который проходитъ также и отъ того, когда въ мѣсиво подбавляютъ не много толченой дубовой корки.

Молодые гусята не только хвораютъ, но часто умираютъ отъ того, что въ уши ихъ вползаютъ маленькія мошки; для предохраненія отъ этихъ мошекъ надобно у гусятъ мазать уши деревяннымъ, или конопляннымъ масломъ. Хорошо также кормить ихъ въ корвітахъ нѣсколько глубокихъ, положивъ кормъ на дно корыта и наливъ его чистою водою; гуси для доставанія корму опускаютъ всю голову въ воду, отъ чего насѣкомыя убѣгаютъ. Болѣзни гусятъ иногда происходятъ отъ вредныхъ росъ, или съѣдаемыхъ ими растеній и насѣкомыхъ. Совѣтуютъ для предохраненія ихъ отъ такихъ болѣзней, мазать имъ головы и подъ крыльями ворваннымъ саломъ; а въ кормъ подбавлять табачной золы.

Гусиное мясо доставляетъ пищу болѣе твердую нежели мягкую и деликатную; но печень гусиная въ особенности уважается и чтобы довести ее до совершенства откармливаютъ гусей до невозможности. Для откармливанія гусей избираютъ молодыхъ, особливо же гусынь, которыхъ мясо всегда вкуснѣе мяса гусей; предназначаемыхъ къ откармливанію, отдѣляютъ отъ другихъ въ особен-

ное мѣсто и кормятъ въ изобиліи черствымъ хлѣбомъ, гущею, отрубями и разными зернами. Потомъ, когда птица совершенно отяжелѣетъ отъ жира, ее сажаютъ въ ящикъ, въ которомъ она совершенно шевелиться не можетъ; передъ нею ставятъ постоянно полное корыто съ самымъ питательнымъ кормомъ, и сверхъ того разъ пять въ сутки кормятъ кашицею изъ проса или пшена.

Откармливаютъ гусей также лапшею, зерновымъ овсомъ, или морковью, мелко изрубленною и смѣшанною съ крупномолотымъ ячменемъ. Лапшу дѣлаютъ изъ рѣшетной ржаной, или другой какой нибудь муки, въ полоскахъ такой величины, чтобы по высушеніи онѣ свободно проходили въ горло. Обыкновенно даютъ имъ этой лапши пять и шесть разъ въ день, сперва размачивая въ каждый разъ по шести полосокъ, а по прошествіи нѣсколькихъ дней вдвое больше; но такъ какъ гуси скоро жирѣютъ, то въ послѣднее время кормъ уменьшается. Послѣдній участокъ каждаго дня обыкновенно даютъ имъ поздо вечеромъ, чтобы и ночью зобъ ихъ былъ набитъ; а по утру начинаютъ кормить какъ можно ранѣе. При томъ должно ставить передъ ними безпрестанно чистую воду, такъ какъ откармливаемые гуси имѣютъ большую жажду. Отъ такого корма птица

откармливается какъ нельзя лучше.—Когда откармливаютъ гусей овсомъ, то въ стоящія передъ ними корытца насыпаютъ столько овса, сколько они съѣсть могутъ. Есть еще довольно дешевый способъ откармливать гусей, который состоитъ въ томъ, что гусей, запертыхъ въ садокъ, въ первыя двѣ недѣли кормятъ одною изрубленною морковью, и поятъ чистою водою, послѣднія же двѣ недѣли даютъ имъ крупномолотый и размоченный ячмень, чистую воду и песокъ. Въ четыре недѣли гуси очень разжирѣютъ и откармливаніе ихъ будетъ стоить весьма недорого.

Утка вездѣ водящаяся близка къ гусю своею организаціею, своими склонностями и привычками; но отличается красивою мастью своихъ разноцвѣтныхъ перьевъ и нѣсколько меньшимъ ростомъ. Не смотря на прожорливость утокъ, ихъ выгоднѣе держать чѣмъ гусей, потому что онѣ кладутъ очень много яицъ, и притомъ весьма вкусныхъ, да и мясо ихъ гораздо нѣжнѣе. На водахъ, особливо въ озерахъ и прудахъ онѣ, съ весны до зимы летая по окрестностямъ, сами снискиваютъ себѣ пропитаніе; ѣдятъ разныя травы, зерна, насѣкомыхъ, особливо жуковъ, которыхъ глотаютъ цѣликомъ. Впрочемъ хорошіе хозяева кормятъ утокъ ка-

шицею, разваренною съ кореньями и картофелемъ.

Селезней и утокъ не должно держать старѣе четырехъ лѣтъ, потому что старыя утки не такъ плодовиты и мясо ихъ терлетъ свой вкусъ. При десяти или двѣнадцати уткахъ довольно одного селезня. Утка кладетъ яйцы обыкновенно въ Мартѣ и Апрѣлѣ и приноситъ ихъ до тридцати, въ это время каждую утку должно по утру щупать и не выпускать гулять до тѣхъ поръ, пока она не снесетъ яйца, потому что иначе онѣ теряютъ ихъ гдѣ попало. Въ гнѣздѣ ихъ также какъ и въ гусиномъ оставляютъ только по одному яйцу, а прочія собираютъ и хранятъ въ холодномъ мѣстѣ. Утки не бываютъ хорошими насѣдками, потому что нетерпѣливы; и оттого утиныя яйца большею частію подкладываютъ подъ терпѣливыхъ индѣйскихъ, или русскихъ куръ.

Утка высиживаетъ яйца свои черезъ четыре недѣли. Выведенныхъ утятъ въ первые дни также кормятъ мелко изрубленными яйцами, и подбавляютъ мелко искрошеннаго хлѣбнаго мякиша, а потомъ кормятъ разнымъ мѣсивомъ и пивными дробинами съ пересыпкою муки. Черезъ нѣсколько дней молодыхъ утятъ можно сгонять на воду и хотя тутъ

они начинають снискивать сами себѣ пропитаніе, однако должно имъ давать не меньше четырехъ разъ въ день прикормку, состоящую изъ рубленыхъ капустныхъ и салатныхъ листьевъ, и другихъ травъ съ пересыпкою муки, или хорошихъ отрубей, а по временамъ кормить и зерновымъ хлѣбомъ. Для утокъ постоянно должна быть приготовлена вода въ томъ мѣстѣ, гдѣ онѣ сидятъ.

Откармливаніе утокъ производится такимъ же образомъ, какъ и откармливаніе гусей и вообще для этого выбираютъ утокъ молодыхъ у которыхъ только начинаютъ выходить на крыльяхъ правильныя перья и кормятъ дубовыми жолудями, отъ которыхъ онѣ очень жирѣютъ.

Голуби занимаютъ послѣднее мѣсто между домашнею птицею; но почти повсемѣстно любимы, а кромѣ удовольствія держать такихъ кроткихъ и красивыхъ птицъ молодые голубята доставляютъ вкусную пищу, пріуготовляемую различнымъ образомъ. Голуби раздѣляются на ручныхъ и полевыхъ или дикихъ. Первые никогда не отдаляются отъ дома; вторые же отлетаютъ изъ гулубятни, чтобы искать пищу вдалекѣ. Голубятня должна находиться на возвышеніи, въ мѣстѣ сухомъ и гдѣ бы сколько можно было менѣе шуму. Свaружи голу-

бятня должна быть тщательно вымазана, чтобы въ нее не могли забраться кошки, или другія цѣпкія животныя. Окошечко должно быть обращено на югъ, снабжено рѣшеткою и заслонкою, посредствомъ которой голубь могъ бы свободно выходить. Во внутренности голубятни должны быть расположены гнѣзда шахматообразно. Гнѣзда эти, большею частію, дѣлаются изъ тонкихъ досокъ, или изъ ивняка; но должно предпочитать имъ тѣ, которыя сдѣланы изъ муравленой глины. Подъ каждымъ гнѣздомъ въ стѣнѣ вставляются небольшія жердочки, служащія насѣстомъ для голубей. Наконецъ голубятня должна быть выбѣлена, чтобы она была видна издалека и величайшая опрятность должна соблюдаться въ ея внутренности, если вы только не хотите, чтобы эти птички, привязанныя къ вамъ до тѣхъ поръ пока онѣ счастливы, отлетѣли въ другое мѣсто. Надобно время отъ времени выбѣливать внутреннія стѣны голубятни, часто ее провѣтривать и чистить по крайней мѣрѣ разъ въ мѣсяцъ; развѣшивать около гнѣздъ пучки мяты, лаванды и другихъ растеній, запахъ которыхъ голуби любятъ; въ неурожайное и въ ненастное время должно имъ дѣлать запасецъ зерна и воды. Для очищенія голубятни наполняютъ ее достаточнымъ числомъ голубей, рожденныхъ отъ первыхъ вы-

водовъ предъидущаго года; при этомъ должно помнить, что приплодные голуби и голубки должны быть взяты въ разстояніи нѣсколькихъ десятковъ верстъ отъ того мѣста, которое должно сдѣлаться ихъ постояннымъ мѣстопребываніемъ. Голубямъ даютъ въ кормъ горохъ, ячмень, чечевицу, овесъ; а, чтобы они начинали ранѣе нестись, то кормятъ конопляннымъ сѣменемъ; для предохраненія же отъ болѣзней даютъ имъ соль. Они любятъ чистую воду, которая и должна всегда находиться у нихъ въ изобиліи.

Какъ скоро голубята вывелись, отворяютъ смѣло дверь и голуби улетаютъ для того, чтобы возвратиться съ пищею. Тогда постепенно уменьшаютъ количество корма, которое имъ давали и при второмъ выводѣ совершенно предоставляютъ имъ самимъ отыскивать себѣ пищу.

Отлетные или дикіе голуби несутся четыре или пять разъ въ теченіе года начиная съ Марта по Августъ. Самецъ выбираетъ гнѣздо, самка помогаетъ ему наложить туда соломы и приноситъ два маленькихъ яичка, на которыхъ сидитъ недѣли двѣ съ половиною или три; въ теченіе сутокъ голубка остается на гнѣздѣ съ 3-хъ до 11 часовъ по полудни; послѣ того голубь занимаетъ ея мѣсто и такъ какъ они вмѣ-

стѣ высиживаютъ голубятъ, то вмѣстѣ и кормятъ ихъ, накладывая имъ въ клювецъ особеннаго рода кашицу, сдѣланную ими самими изъ зеренъ.

Когда голубятамъ минетъ мѣсяцъ, то можно приступить къ ихъ откармливанію. Имъ даютъ дважды въ сутки по утру и ввечеру проглотить отъ пятидесяти до ста зеренъ, размоченныхъ водою и недѣли черезъ двѣ вы можете имѣть прекрасныхъ жирныхъ голубей, доставляющихъ превосходное жаркое. Напрасно думаютъ нѣкоторые, что при откармливаніи голубей имъ нужно ломать ноги: кромѣ того, что это средство жестоко, оно еще и вредно потому, что отъ боли птица скорѣе похудѣетъ, нежели разжирѣетъ.

Оканчивая эту главу, я считаю не лишнимъ присовокупить здѣсь свѣдѣніе во сколько дней каждая птица откармливается надлежащимъ образомъ: каплунъ, пулардка и молодой голубенокъ въ 16-ть дней, индѣйка и гусь въ 24, утка въ 26 и цыпленокъ въ 8 дней. Убиваніе и ощипываніе откормленныхъ птицъ должно быть производимо съ особенною осторожностію; въ первомъ случаѣ должно стараться, чтобы вся кровь вытекла на чисто; а въ послѣднемъ должно захватывать по одному пе-

ру и беречься, чтобъ не содрать кожи. Какъ скоро птица ощипана, то ее тотчасъ должно опалить и выпотрошить; гусей и утокъ послѣ паленія обмываютъ водою съ мыломъ и отрубями.

ГЛАВА VIII.

Хозяйственная ботаника.

Объ удовольствіи имѣть въ комнатахъ цвѣты и самимъ вырощать ихъ. Краткій очеркъ организаціи и жизни растеній. Разнаго рода земли. Способы разведенія растеній: посѣвъ, отдѣленіе цвѣточныхъ головокъ и зубковъ, черенки, отводка, прививка. Общія мѣры по воспитанію и присмотру за растеніями: поливка, пересадка, обрѣзываніе. Объ огородѣ и парникахъ.

Красоты растительной природы въ полномъ ея блескѣ такъ прелестны и очаровательны, что для насъ мало наслаждаться ими гуляя по рощамъ и садамъ; мы переносимъ растенія въ цвѣтники и дѣлаемъ изъ нихъ одно изъ лучшихъ украшеній нашихъ жилищъ. Стараніями и заботливостію сохраняя разные цвѣты и деревья отъ суровости климата, доставляемъ себѣ пріятное удовольствіе видѣть, какъ посреди самой зимы яркая зелень ихъ, раскидываясь въ кустахъ по окнамъ, или живопис-

но растилаясь по решеткамъ жардиньерокъ, придаетъ особенную красу и живость нашимъ комнатамъ, загроможденнымъ произведеніями искуства. Какъ не разнообразны и не прихотливы всѣ украшенія, придуманныя избалованнымъ воображеніемъ человѣка, но они далеко уступаютъ этимъ прелестнымъ цвѣтамъ, разрисованнымъ самою природою въ оттѣнкахъ самыхъ нѣжныхъ и красивыхъ и распространяющимъ ароматическій запахъ, лучшій нежели всѣ благоуханія Востока. Можно сказать, что почти вездѣ, какъ въ роскошныхъ палатахъ богача, такъ и въ скромномъ жилищѣ бѣднаго, зеленѣющіе кусты разныхъ породъ составляютъ какъ бы необходимую принадлежность; и если въ первыхъ пышно красуются гіацинты, олеандръ, лавровыя и померанцовыя деревья, за то въ послѣднемъ смиренно цвѣтутъ душистыя розы, левкои и вѣчно зеленяющій гераний.

Само собою разумѣется, что для людей, которымъ судьба предоставила обильныя средства для исполненія всѣхъ желаній и прихотей, удовольствіе имѣть самые лучшіе цвѣты стоитъ не много хлопотъ. Надобно только уговориться съ садовникомъ и къ вамъ навезутъ самыхъ красивыхъ и душистыхъ растеній, которыя будутъ нѣжить ваши взоры и обоняніе до тѣхъ поръ,

пока не перестанутъ цвѣсти; тогда ихъ возьмутъ и на мѣсто прежнихъ поставятъ новыя, едва начинающія распускаться. Но такія удобства невозможны для тѣхъ, которыя, не имѣя средствъ сорить тысячами на прихоти, должны соразмѣрять всѣ удовольствія съ своимъ состояніемъ, и трудами и заботливостію пріобрѣтать то, что другимъ достается даромъ. Только стараніе, соединенное съ смышленностію, при средствахъ самыхъ ограниченныхъ, умѣетъ доставить себѣ тѣ выгоды, которыми пользуются люди богатые, и если вы любите, чтобы въ вашей комнатѣ зеленѣли мирты и расцвѣтали розы, то вы можете всегда имѣть подобное удовольствіе безъ большихъ издержекъ, когда прочтете со вниманіемъ эту послѣднюю главу, познакомитесь нѣсколько съ жизнію тѣхъ растеній, которыя вамъ такъ нравятся и узнаете, какимъ образомъ должно обходиться съ ними. Доказывать справедливость и возможность сказаннаго мною я считаю лишнимъ; во первыхъ потому, что вѣрно милыя читательницы рѣшатся повѣрить на слово тому, кто такъ усердно трудился для нихъ, составляя эту Энциклопедію; а во вторыхъ очевидно, что большія суммы платятся садовникамъ за труды и умѣнье вырощать цвѣты и обходиться съ ними,- что не только не трудно дѣлать самимъ; но

еще доставляетъ удовольствіе видѣть растенія, которыя, благодаря вашей заботливости о нихъ, съ каждымъ днемъ будутъ развиваться болѣе и болѣе и наконецъ подарятъ васъ какимъ нибудь красивымъ цвѣткомъ. Желая отъ души доставить вамъ удовольствіе любоваться яркими красками и нѣжнымъ запахомъ цвѣтовъ, которые вы сами посадили ничтожнымъ сѣменемъ, я постараюсь сообщить вамъ главнѣйшія основанія цвѣтоводства, какъ искуства обходиться съ растеніями; предварительно же считаю не лишнимъ познакомить васъ, милыя читательницы, такъ сказать съ образомъ жизни растеній, начиная отъ развитія до цвѣтенія и оплодотворенія ихъ.

Одинъ взглядъ на цвѣтущую зелень порождаетъ въ душѣ какое-то безотчетное пріятное чувство; мы не можемъ себѣ растолковать того удовольствія, съ которымъ весною встрѣчаемъ первые зеленѣющіе листья и той грусти, которая овладѣваетъ нами невольно при видѣ увядающей, осенней природы. Но познакомтесь ближе съ растеніями, наблюдайте за ихъ постепеннымъ развитіемъ, узнайте весь процессъ ихъ питанія, оплодотворенія и вы поймете эту привязанность, это сочувствіе, которыя мы питаемъ къ растеніямъ, одареннымъ чудесною и непостижимою жизнію,

равно проявляющеюся въ развѣсистомъ столѣтнемъ дубѣ и въ ничтожномъ желудѣ. Въ самомъ дѣлѣ, можно ли безъ удивленія представить себѣ, что маленькое зерно заключаетъ въ себѣ зародышъ величаваго дерева, что корень, листья съ особенною разборчивостію принимаютъ пищу изъ земли и воздуха, что въ цвѣткѣ находятся особые органы, съ помощію которыхъ наконецъ является плодъ, содержащій новыя сѣмяна, зачатки подобнаго же растенія. Всѣ эти явленія несомнѣнно доказываютъ присутствіе въ растеніяхъ особенной жизненной силы, дѣйствующей по неразгаданнымъ законамъ природы. Постепенное развитіе этой силы и дѣйствія ея вы увидите изъ слѣдующаго описанія всѣхъ частей растеній.

Начнемте съ сѣмени, которое есть яйцо, содержащее въ себѣ зародышъ полнаго растенія, подобнаго тому, отъ котораго произошло. Возьмите напримѣръ бобъ и въ сѣмянахъ его вы легко можете разсмотрѣть главныя части: рубчикъ или пупокъ, состоящій изъ наружной ямочки, которая означаетъ основаніе сѣмени и происходитъ отъ прикрѣпленія сѣмени къ наружной оболочкѣ, посредствомъ сѣмянной нити или пуповины; ядро, которое заключаетъ въ себѣ зародышъ и состоитъ изъ сѣмянолиственнаго тѣла и ростка; ростокъ этотъ состоитъ

ıерышка. Всякое сѣмя до тѣхъ
находится въ воздухѣ, не по-
:ихъ признаковъ жизни; но
ъ землю и черезъ нѣсколько
ı и влаги, оно начинаетъ про-
питаемый семянолиственнымъ
ется, корешокъ углубляется въ
ко, подымаясь вверхъ, произво-
или три листка, называемыхъ
ѣдъ за тѣмъ является стебель,
г. д. Весьма замѣчательно про-
ремленіе двухъ частей ростка;
е лежало въ землѣ, перышко
ıта и подымается вверхъ, а ко-
, составляетъ такъ сказать ос-
, укрѣпляетъ его въ землѣ,
вѣтви и съ помощію малень-
или губокъ, имѣющихся по
ваетъ изъ земли питательную
одымаясь по корню, проходитъ
спространяется по всѣмъ час-
акъ скоро влага эта, или пи-
поднялась въ растеніе, листья
гправленіе своихъ назначеній:
:нькихъ устьевъ или ротиковъ,
ı ихъ поверхность, они извер-
ıспаринвы часть воды, находя-
излишкѣ въ питательномъ со-

кѣ, поднятомъ корнемъ изъ земли, и для окончательной обработки этого сока всасываютъ изъ воздуха углекислый газъ, который во внутренности ихъ разлагается на свои составныя части. При дѣйствіи свѣта на листья, они оставляя въ себѣ углеродъ, извергаютъ другую часть этого газа, кислородъ; ночью же, или вообще въ мѣстахъ, лишенныхъ свѣта, явленія эти совершенно измѣняются; листья всасываютъ кислородъ и освобождаютъ углеродъ. Изъ этого легко можно понять, почему растенія, лишенныя солнечнаго свѣта, теряя одну изъ главнѣйшихъ составныхъ частей своихъ, углеродъ, растутъ худо и бываютъ всегда блѣдны и слабы. По той же причинѣ не совѣтуютъ спать въ тѣхъ комнатахъ, гдѣ бываетъ много цвѣтовъ, такъ какъ происходящая отъ избытка углерода угольная кислота вредна для дыханія.— Послѣ химическаго измѣненія питательнаго сока, чрезъ принятіе листьями газовъ изъ воздуха, онъ идетъ обратнымъ путемъ и возвращается къ частямъ, по которымъ проходилъ. Такъ какъ сокъ этотъ не можетъ быть весь годенъ для питанія растенія, то предполагаютъ, что излишнія частицы его должны быть выбрасываемы. Такимъ порядкомъ продолжается питаніе до тѣхъ поръ, пока растеніе достигнетъ совершеннаго возраста и развитія. Тогда

излишекъ питательнаго сока производитъ цвѣтокъ, съ цѣлію доставить плодъ и сѣмя, для произведенія новыхъ подобныхъ растеній.

Оплодотвореніе есть одинъ изъ занимательнѣйшихъ періодовъ жизни растенія. Природа, столь предусмотрительная во всѣхъ своихъ явленіяхъ, и тутъ представляетъ новое доказательство премудрости своего Творца. Цвѣтокъ, въ которомъ мы больше всего обращаемъ вниманіе на красиво испещренные лепестки, внутри имѣетъ особые органы, назначенные именно для произведенія плода и сѣмени. Органы эти весьма удобно могутъ быть видимы въ цвѣтахъ крупныхъ. Возьмите напр. обыкновенный колокольчикъ; внутри его вы увидите пять тонкихъ нитей, называемыхъ тычинками и снабженныхъ маленькими фіолетовыми головками, или пыльниками, которые состоятъ изъ двухъ мѣшечковъ, заключающихъ въ себѣ плодотворную пыль. Посреди другая нить, немного длиннѣе, имѣющая на концѣ не головку а устье, состоящее изъ двухъ тончайшихъ и коротенькихъ волосковъ. Этотъ органъ называется пестикомъ и въ нижней части имѣетъ яичникъ, содержащій зачатки сѣмянъ. Число этихъ органовъ видъ и положеніе ихъ бываютъ весьма разнообразны: въ сирени вы увидите двѣ тычинки и одинъ пестикъ, въ полевой гвозди-

кѣ десять тычинокъ и два пестика, въ просвиркѣ всѣ тычинки нитями своими срослись и составляютъ трубочку около пестика, въ душистомъ горохѣ девять тычинокъ срослись, а одна свободна. Въ нѣкоторыхъ растеніяхъ одни цвѣты имѣютъ только тычинки, а другіе пестики; наконецъ бываютъ случаи, что такіе разнородные цвѣты бываютъ на двухъ отдѣльныхъ растеніяхъ т. е. на одномъ всѣ цвѣты съ пестиками, а на другомъ съ тычинками. Когда цвѣтокъ распустится и зернышки плодотворной пыли совершенно созрѣютъ, пыльники лопаются и пыль падаетъ на устье пестика, спускается въ нижную часть его, называемую яичникомъ и тамъ оплодотворяетъ зародыши сѣмянъ. Какъ скоро зародышъ оплодотворился, цвѣтокъ увядаетъ, и тогда всѣ избытки питательнаго сока обращаются на развитіе плода и сѣмени; другія части растенія примѣтно начинаютъ сохнуть отъ недостатка питательнаго вещества и все растеніе, совершивъ свое назначеніе, доставивъ сѣмя для произведенія другаго подобнаго же растенія, умираетъ или совершенно, если оно однолѣтнее, или временно, если оно многолѣтнее. Въ послѣднемъ случаѣ жизнь, прекращенная на время, снова проявляется съ возвращеніемъ весны; всѣ органы, остававшіеся во время зимы въ бездѣй-

ствіи, оживаютъ и начинаютъ питать растеніе, развиваютъ, укрѣпляютъ его еще болѣе и снова производятъ цвѣтокъ, плодъ и сѣмя.

Вотъ краткій обзоръ всѣхъ періодовъ жизни растеній: рожденія, питанія, цвѣтенія, оплодотворенія и смерти ихъ, — обзоръ тѣмъ болѣе необходимый для васъ, милыя читательницы, что многія мѣры, придуманныя къ успѣшнѣйшему произращенію цвѣтовъ, основаны на видимыхъ законахъ этой жизненной силы.

Приступая теперь собственно къ цвѣтоводству, или искуству выращать цвѣты и обходиться съ ними, я долженъ сказать, что первое и самое главное, на что необходимо обращать вниманіе желающимъ имѣть домороценые цвѣты, есть качество земли. Каждый родъ растеній требуетъ для себя земли извѣстной доброты и не можетъ расти равно хорошо въ грунтѣ ему несвойственномъ.

По количеству и различію составныхъ частей, земля бываетъ: глинистая, красноватаго, бураго, или синеватаго цвѣта, вязкая и высыхающая медленно; 2) песчаная, содержащая много песку, рыхлая и сухая; 3) известковая, состоящая изъ извести, глины и песку и 4) черноземъ, заключающій въ себѣ соединеніе разныхъ земель съ примѣсью перегнившихъ органическихъ тѣлъ. Эти же самыя земли, по

другимъ своимъ свойствамъ, называются *жирными* и *тощими*, по большему или меньшему количеству чернозема; *тяжелыми* и *легкими*, по степени сцѣпленія составныхъ частей; *горячими* и *холодными*, по большей или меньшей способности удерживать теплоту; *мокрыми* и *сухими*, по большей или меньшей способности вбирать въ себя и удерживать влажность.

Для цвѣтовъ большею частію употребляется земля легкая, состоящая изъ двухъ частей хорошей рыхлой земли, смѣшанной съ двумя частями рѣчнаго песку и навоза, совершенно перегнившаго, всѣ горячіе роды навозовъ для этой примѣси не годятся, только чистый коровій, превратившійся уже въ землю, способенъ для удобренія. Земля изъ дернинъ, снятыхъ на выгонѣ изъ сотлѣвшаго дерева, прудовой илъ, уличная грязь, перегнившіе древесные листья, трава и солома, составляютъ лучшее удобреніе для цвѣточной земли.

Если вы имѣете средства и охоту, то можете приготовлять эти земли сами. Чтобы имѣть дерновую землю, сдираютъ пальца на четыре толщиною дернъ, складываютъ его въ кучи и по крайней мѣрѣ раза два въ лѣто, а если можно такъ и чаще перерываютъ. По прошествіи года земля эта, просѣянная сквозь грохотъ, можетъ быть уже употребляема; она пита-

тельна, долго сохраняетъ влажность, легко испаряетъ излишнюю воду и рѣшительно необходима для растеній, имѣющихъ твердые коренья и для плодовитыхъ деревьевъ, растущихъ въ кадкахъ. Лиственая земля пріискивается въ лѣсахъ, гдѣ она могла образоваться сама собою отъ спадывающихъ осенью листьевъ; или приготовляется складываніемъ въ ямы и кучи собираемаго осенью листа и выпалываемой въ теченіе лѣта въ садахъ и огородахъ негодной травы. Эта земля довольно долго сохраняетъ влажность и полезна почти для всѣхъ растеній; въ особенности же необходима для тѣхъ, которыя вмѣсто кореньевъ имѣютъ нѣжныя, тонкія и короткія волокна, потому что подобная земля никогда твердо не садится и корешки растеній легко могутъ проникать въ нее. Щепная земля имѣетъ почти тѣ же свойства и находится обыкновенно тамъ, гдѣ рубятъ дрова, или пилятъ лѣсъ. Для приготовленія песчаной земли должно брать песокъ рѣчной, или морской; доставаемый изъ ямъ не можетъ годиться потому, что часто содержитъ въ себѣ много металлическихъ частицъ; но и песокъ, такъ же какъ и всѣ прочіе роды земель, долженъ пролежать по крайней мѣрѣ годъ въ кучахъ на солнцѣ и быть подобно имъ переработываемъ. Навозную землю приготовляютъ большею частію изъ кон-

скагѡ или коровьяго кала. Въ первомъ случаѣ конскій навозъ, выбрасываемый изъ парниковъ, складываютъ въ кучи, перерываютъ и начинаютъ употреблять въ то время, когда онъ совершенно обратится въ землю. Должно стараться, чтобы навозъ былъ какъ можно болѣе чистъ, не смѣшанъ съ другимъ какимъ нибудь каломъ и не имѣлъ бы много соломы. Онъ слишкомъ горячь и болѣе годится для смѣшенія съ землями твердыми и глинистыми. Для приготовленія же коровьяго навозу, зимою собираютъ мерзлый коровій калъ безъ примѣси соломы; складываютъ въ кучу и весною переработываютъ его на солнцѣ до тѣхъ поръ, пока онъ не обратится въ землю. Такой навозъ предпочтительно смѣшивается съ землями легкими, какъ лиственная и щепная и съ большею пользою употребляется для всѣхъ луковичныхъ растеній.

Запасшись землею, въ которой должно сѣять или садить растенія, необходимо приготовить и прочія принадлежности, какъ то: горшки, ящики, лейки, ножницы, садовый ножикъ и проч.

Въ отношеніи величины горшковъ должно соображаться съ ростомъ растенія, а въ особенности съ количествомъ кореньевъ, которые ни

какъ не должны быть стѣсняемы. Горшки должны имѣть отверстіе снизу, для свободнаго стока воды; отверстіе это весьма хорошо прежде насыпанія земли прикрывать черепкомъ, который будетъ препятствовать землѣ высыпаться. Поддонки къ горшкамъ необходимы какъ для чистоты въ комнатахъ такъ и для наполненія ихъ иногда водою, когда нужно увлажать землю не наружною поливкою, а всасываніемъ. Для растеній не любящихъ сырости не худо на дно горшка пальца на два или на три насыпать мусору.—Ящики большею частію употребляются для первоначальнаго сѣянія сѣмянъ и для растеній вьющихся; отдѣлка ихъ зависитъ отъ воли и вкуса каждаго. Иногда эти ящики устроиваются въ родѣ парниковъ съ накрышкою изъ стеколъ, или бумаги, напитанной масломъ, для защищенія выходящихъ растеній отъ суровостей воздуха.

Теперь милыя читательницы, когда все у васъ приготовлено такимъ образомъ, вамъ остается только посѣять сѣмяна и недѣли черезъ двѣ, или три, вы увидите прелестныхъ малютокъ растеній, которые едва войдя на свѣтъ и распустивъ свои нѣжные листочки, требуютъ еще вашего попеченія для того, чтобы возмужать, окрѣпнуть и потомъ плѣнять васъ сво-

ею раскидистою зеленью и пестрыми цвѣтами. Какъ вообще разведенiе растенiй требуетъ большой осторожности, то я намѣренъ поговорить съ вами по подробнѣе объ этомъ предметѣ.

Растенiя могутъ быть разводимы различными способами, но главнѣйшiе изъ нихъ суть: посѣвъ, отдѣленiе цвѣточныхъ головокъ и зубковъ, черенковъ и отпрысковъ, отводки, сажденiе вѣтокъ и прививка.

Сѣянiе есть самый естественный способъ размноженiя растенiй; цвѣты, разводимые такимъ образомъ, бываютъ гораздо прочнѣе и скорѣе привыкаютъ ко всякому климату. Сѣмяна для посѣва должно употреблять полныя и спѣлыя, отъ растенiй крѣпкихъ и здоровыхъ. Большею частiю берутся сѣмяна послѣдняго сбора; но чтобы имѣть цвѣты разнообразные и махровые, совѣтуютъ употреблять сѣмяна старыя. Достоинство сѣмянъ узнаютъ, опуская ихъ въ воду; тѣ, которыя всплываютъ, выбрасываются какъ негодныя. При сѣянiи должно принимать еще слѣдующiя мѣры: семяна, имѣющiя на себѣ волоски, перетирать между руками; слишкомъ мелкiя сѣмяна, для удобнѣйшаго сѣянiя, смѣшивать съ пескомъ или пылью; сѣмяна съ косточками съ осени класть въ горшокъ съ пескомъ, налитый водою и садить весною въ то время, когда они пустятъ

іяна за сутки до посѣва

для посѣва естъ то, когда
адаютъ на землю; но какъ
стеніе рѣдко можетъ раз-
гобы было въ силахъ усто-
імы, то большею частію
э. Приготовивъ рыхлой,
, сѣютъ крупныя сѣмяна
бороздками, не глубже
отомъ засыпаютъ слегка
акъ можно осторожнѣе,
ла земли, которую ста-
а не очень сухою и не
у что первое изсушаетъ
этъ послѣдняго онъ мо-
ія сѣмяна для прозябенія
твенной теплоты, кото-
слѣдующимъ образомъ;
предполагается сдѣлать
во всю глубину ящика
конскимъ навозомъ, за-
ıпаютъ перегорѣвшимъ
пальца на два толщи-
теклявнымъ колоколомъ.
гъ очень трудно, то ихъ
юченную губку и сажать

въ то время, когда ростокъ уже разовьется линіи на двѣ.

Чтобы дать вамъ понятіе, какимъ образомъ разводятся растенія чрезъ отдѣленіе цвѣтныхъ головокъ и зубковъ, я долженъ объяснить, что цвѣтная головка есть небольшое мясистое тѣло, болѣе или менѣе круглое, бывающіе въ пазукахъ листа цвѣтныхъ ножекъ, внизу стержней, или и при самомъ корнѣ; а зубокъ есть маленькая луковка, образующаяся возлѣ большей луковицы. Зубки и головки сажаютъ не глубоко въ хорошую землю и они скоро принимаются и пускаютъ корень.

Черенками и отростками называются отпрыски, пускаемые кореньями при самомъ стеблѣ, или въ нѣкоторомъ отъ него разстояніи. Иногда заставляютъ коренья пускать отростки, приподымая вѣтьви корешковъ къ поверхности земли. Такіе отпрыски отдѣляютъ осенью или весною, сажаютъ въ землю до половины и поливаютъ какъ можно болѣе, чтобы они скорѣе принялись.

Многія многолѣтнія растенія распложаются отколками кустовъ и корней, что̀ въ особенности легко дѣлать съ тѣми цвѣтами, которые имѣютъ многочисленные и косматые корни. Отдѣленіе такихъ корней гораздо лучше производить отдиркою, нежели желѣзнымъ орудіемъ

и всегда во время сна растеній, когда движеніе соковъ на время прекращается.

Отводками называются вѣтви, которыя можно искусствомъ принудить пустить корни и такимъ образомъ производить новое, отдѣльное растеніе. Способы дѣлать отводки весьма различны. Большею частію вѣтвь дерева, или молодой стебель нагибаютъ къ землѣ и, очистивъ отъ листьевъ, закапываютъ въ нее на нѣсколько вершковъ; а чтобы вѣтвь или стебель не могли принять прежняго своего положенія, то придерживаютъ ихъ въ землѣ посредствомъ деревянныхъ крючковъ. Землю около отводка поливаютъ какъ можно болѣе для того, чтобы онъ могъ скорѣе дать корни. Иногда пригнутую къ землѣ вѣтвь надрѣзываютъ снизу, не трогая только деревянистой ея части, или раскалываютъ посрединѣ до перваго колѣнца и въ разщелину вкладываютъ соломенку, или щепочку. Если вѣтвь, по причинѣ высоты ея на деревѣ, не можетъ быть нагнута къ землѣ, то продѣваютъ ее сквозь небольшой горшокъ, или жестяную трубку, наполненную землею и иногда облѣпливаютъ самую вѣтвь жирною землею и обвязываютъ мочалами. — Какъ скоро отводки пустили корни, ихъ отрѣзываютъ отъ дерева и пересаживаютъ въ другой горшокъ. Вре-

мя для отводковъ самое лучшее есть весна, или около половины лѣта.

Разведеніе растеній вѣтками очень просто, но требуетъ большой осторожности. Вѣтки для этого должно выбирать такія, которыя бы имѣли почки, или глазки; срѣзываютъ ихъ обыкновенно поперегъ, какъ можно глаже, обрѣзываютъ листья снизу до двухъ третей и немедленно сажаютъ въ приготовленную землю. При сажаніи должно наблюдать слѣдующее: чтобы поверхъ земли всегда оставалось два или три колѣнца или глазка; не должно втыкать вѣтки слишкомъ крѣпко въ землю, чтобы не задрать коры, и гораздо лучше опускать ихъ въ приготовленную уже ямку; вѣтки отъ сочныхъ растеній прежде сажанія нѣсколько времени просушить; при поливкѣ употреблять воды столько, чтобы земля могла только облипнуть около вѣтки; если же земля будетъ очень мокра, то онѣ легко могутъ загнить. Для растеній нѣжныхъ, отдѣляемыхъ вѣтками, необходимо на дно горшковъ насыпать крупнаго песку, для свободнаго стока воды; горшки ставить въ горячій навозъ и вѣтки накрывать колоколами до тѣхъ поръ, пока онѣ не примутся.

Прививаніе растеній не столько относится къ разведенію ихъ, какъ къ улучшенію, и производится приставленіемъ маленькой вѣточки,

почки или коры одного дерева къ другому, для передачи растенію лучшихъ свойствъ и способности производить хорошіе плоды.

Если весною вырѣзать кусочекъ коры на деревѣ и обнажившуюся чрезъ то заболонь закрыть отъ дѣйствія на нее воздуха и свѣта, то увидятъ скоро, что на поверхности заболони станутъ выступать капельки жидкости сперва безцвѣтныя, а потомъ бѣловатыя; число ихъ и величина мало по малу начнутъ увеличиваться; онѣ начнутъ дѣлаться слизистыми, темными и наконецъ сольются въ одну массу, покрывающую большую или меньшую часть заболони.—Чрезъ нѣсколько времени эти капельки твердѣютъ и впослѣдствіи обращаются въ клѣтчатую ткань, составляющую основаніе всѣхъ растеній. Это подало поводъ къ заключенію, что если капли сока одного и того же дерева, соединившись, образуютъ одно тѣло, то подобное же можетъ произойти и при соединеніи соковъ двухъ разныхъ растеній. Опытъ подтвердилъ эту догадку и такое искусственное соединеніе двухъ растеній называется прививаніемъ.

Случается иногда въ лѣсахъ, что вѣтви деревъ, будучи колеблемы вѣтромъ, стираютъ одна у другой всю кору въ томъ мѣстѣ, гдѣ онѣ соприкасаются; если это случится вес-

ною и вѣтеръ перестаетъ ихъ колебать, то онѣ скоро между собою сростаются. Почти такимъ же образомъ дѣлается прививка, называемая аблактировкою. Съ дерева, къ которому хотятъ сдѣлать прививку, срѣзываютъ верхушку, для того, чтобы питательный сокъ принялъ свое направленіе къ тѣмъ вѣтвямъ, на которыя прививка наложена будетъ; на самыхъ вѣтвяхъ дѣлаютъ вдоль, почти до сердцевины надрѣзы такой длины, какой требуетъ ихъ толщина; а чтобы успѣхъ былъ вѣрнѣе, дѣлаютъ зарубки какъ на томъ сучкѣ, къ которому прививаютъ, такъ и на томъ, который прививаютъ, въ обратномъ видѣ, такъ, чтобы зубцы одного совмѣщались съ углубленіями другаго. Эти оба надрѣза соединяютъ такъ, чтобы края слоевъ внутри коры сошлись между собою точь въ точь, хотя бы части наружной коры и не были совершенно сближены. Соединенныя части связываютъ веревочками, лыками или шерстью и закрываютъ надрѣзы отъ свѣта, воздуха и влажности посредствомъ древесной мази, или такъ называемаго кита, который дѣлается изъ воску, смолы и терпентину. Привитое мѣсто должно осматривать какъ можно чаще, чтобы на немъ не отрасли шишки и чтобы вѣтки не были слишкомъ сдавлены обвязками, которыя по временамъ должно ослаблять и наконецъ, когда

уже прививокъ совершенно сростется, въ то время его можно отрѣзать отъ того растенія, отъ котораго онъ взятъ.

Прививка дудочкою или кольцомъ, употребляемая большею частію для каштановыхъ и орѣховыхъ деревьевъ, производится въ то время, когда кора легко начинаетъ отставать отъ дерева. Срѣзываютъ верхушку растенія не много повыше того мѣста, гдѣ кора слаба и дѣлаютъ продольные разрѣзы по стеблю, длиною въ одинъ или два дюйма, чтобы отщепить кору. Въ это же время приготовляютъ прививку, которая должна состоять изъ коры, имѣющей уже зрѣлые глазки и снятой трубкою съ другаго дерева равной толщины; трубку эту надѣваютъ на дерево, къ которому дѣлается прививка, содранную кору подымаютъ вверхъ, накрываютъ ими насаженную кору только такъ, чтобъ глазки не были закрыты, обвязываютъ и замазываютъ древесною мазью.

Одинъ изъ употребительнѣйшихъ способовъ прививанія есть копулированіе, или прививка черентомъ; она производится весною, когда сокъ начинаетъ вступать въ деревья и надувать почки или глазки. Дерево или вѣтку, къ которой предполагается сдѣлать прививку спиливается горизонтально, какъ можно глаже; на этомъ срѣзанномъ концѣ дѣлается вдоль,

дюйма на два надрѣзъ, въ который вставляютъ маленькій клинушекъ; въ этотъ-то разрѣзъ для прививки вставляютъ черенокъ, и при томъ такъ, чтобы кора его непремѣнно была противу коры прививаемаго деревца и соединилась бы съ нею какъ можно плотнѣе, потому-что отъ этого зависитъ успѣхъ прививки.

Окулировка или прививаніе глазковое, состоитъ въ прививкѣ хорошей почки къ растенію, которое надобно улучшить. Глазкомъ прививаютъ весною рано, или въ серединѣ лѣта; въ первомъ случаѣ почка начинаетъ рости въ то же лѣто, а въ послѣднемъ прививокъ не ростетъ до слѣдующей весны. Надобно съ особеннымъ умѣньемъ и осторожностію выбирать и снимать глазки. Лучшіе глазки обыкновенно находятся на серединѣ вѣтви, потому что нижніе бываютъ очень сухи, а верхніе не довольно зрѣлы. Съ глазкомъ вмѣстѣ срѣзывается кожа съ вѣтки въ видѣ Латинской буквы v. На корѣ того растенія, которое назначено къ прививкѣ, дѣлается надрѣзъ въ видѣ буквы т; кончикомъ ножа отдѣляютъ кору отъ средины въ обѣ стороны, приставляютъ къ дереву глазокъ и потомъ покрывъ корою, обвязываютъ на крестъ веревками такъ только, чтобы глазокъ не былъ закрытъ.

Сообщивъ здѣсь способы разведенія расте-

ній, я долженъ расказать вамъ теперь мѣры, предпринимаемыя къ успѣшнѣйшему воспитанію и развитію ихъ.

Общія попеченія о растеніяхъ, вышедшихъ изъ сѣмянъ, должны заключаться въ поливкѣ, очищеніи ихъ отъ негодныхъ травъ, пересадкѣ и обрѣзываніи.

Для растеній мало воздуха и свѣта, имъ нужна еще влажность. Вода, которую они вбираютъ въ себя, доставляетъ имъ пищу для питательнаго сока, какъ собственными своими составными частями, такъ и растворяя постороннія вещества. Многія луковицы, распускаясь въ водѣ, служатъ доказательствомъ, что для нѣкоторыхъ растеній достаточно одной воды, безъ примѣси другихъ веществъ. Впрочемъ не должно предполагать, чтобы растенія тѣмъ лучше росли, чѣмъ болѣе корни ихъ будутъ увлажены; излишекъ и тутъ какъ во многихъ случаяхъ, приноситъ болѣе вреда нежели пользы; и потому, при поливкѣ растеній, должно всегда соображаться съ свойствами ихъ, опредѣляющими мѣру потребной влажности. Опытомъ дознано, что всѣ растенія изъ вещества мясистаго, ноздреватаго, болѣе или менѣе водянистаго, не любятъ излишней сырости; напротивъ же растенія сухія, деревянистыя, требуютъ земли всегда влажной. Слѣдовательно растенія

сочныя должно поливать менѣе, а сухія на оборотъ. Но во всякомъ случаѣ должно держаться благоразумной середины и строгой разборчивости. Жирныя растенія надобно поливать не прежде, какъ земля высохнетъ въ горшкѣ на вершокъ въ глубину; другія же требуютъ воды тотчасъ, какъ земля высохнетъ линіи на три, или еще и менѣе. Главнымъ правиломъ при поливкѣ должно быть то, чтобы вода была одинаковой температуры съ воздухомъ, въ которомъ находятся растенія. — Для сего по большей части употребляютъ воду рѣчную и избѣгаютъ колодезной, которая иногда бываетъ весьма холодна. Для растеній слабыхъ и больныхъ обыкновенно приготавливаютъ воду настаиваніемъ въ ней конскаго или коровьяго навоза.

Наблюденіе опредѣленнаго времени для поливки также весьма необходимо. Весною и осенью, когда должно стараться, чтобы теплота оставалась въ землѣ и на ночь, надобно поливать по утру, для того, чтобы солнечные лучи успѣли нагрѣть землю до наступленія вечерняго холода. Лѣтомъ же напротивъ должно поливать съ вечера, съ тою цѣлію, чтобы доставлять кореньямъ необходимую для нихъ въ жаркое время прохладу. Въ знойные вечера можно иногда смачивать листья растеній изъ

лейки сквозь сито: но не должно дѣлать этого ни по утру, ни днемъ; потому что если листья не просохнутъ до солнца, то отъ каждой капли воды могутъ произойти пятна, вредныя для растенія; цвѣтовъ никогда смачивать не должно. Зимою въ особенности нужно остерегаться мочить листья на растеніяхъ, находящихся въ комнатѣ и вообще поливка должна быть производима только такъ, чтобы корни растеній имѣли самую умѣренную влажность для своего освѣженія.

Такъ какъ вообще сѣмяна сѣются довольно смежно, то, по выходѣ ихъ, они разсаживаются въ другіе горшки для предоставленія растеніямъ большей свободы. Пересадка же растеній зрѣлыхъ производится съ тою цѣлію, чтобы вмѣсто истощенной земли доставить имъ другую, болѣе питательную. Въ обоихъ случаяхъ должно поступать какъ можно осторожнѣе и растенія, только вышедшія изъ сѣмянъ, необходимо пересаживать съ частію той земли, въ которой они находились, стараясь всячески, чтобы земля, приставшая къ ихъ корешкамъ, осталасъ при нихъ. Вообще для пересадки должно приготовлять землю рыхлую и свѣжую, и пересаженное растеніе въ продолженіе нѣсколькихъ дней необходимо держать въ тѣни. Время для рассаживанія растеній молодыхъ разумѣет-

ся есть то, когда они столько разовьются, что въ состоянiи будутъ перенести высадку; пересадка же большихъ растенiй можетъ быть производима когда угодно; но всего лучше въ концѣ осени, или до наступленiя весны. Можно почти поставить за правило всѣ растенiя пересаживать въ другую землю черезъ каждые два, или три года; а каждый годъ дѣлать такъ называемую полувысадку, которая состоитъ въ томъ, что, не перемѣщая растенiе въ другой горшокъ, отдѣляютъ верхнiю землю и подсыпаютъ новую.

Иногда растенiе вянетъ и погибаетъ безъ всякой видимой причины, которая очень часто заключается въ его корнѣ. Въ такомъ случаѣ подобное растенiе должно вынуть изъ горшка осторожно, отнять приставшую къ кореньямъ землю, вымыть ихъ свѣжею водою и обрѣзать тѣ, которые начинаютъ гнить; потомъ пересадить осторожно въ новую землю и, если можно, зарыть весь горшокъ въ хорошiй черноземъ.

Вѣтви деревьевъ и кустовъ часто обрѣзываютъ или для доставленiя имъ лучшаго вида, или для какой нибудь необходимости или пользы. При этомъ должно наблюдать: 1) Обрѣзыванiе должно быть производимо инструментомъ весьма острымъ, чисто и какъ можно прямѣе и самая ранка должна быть обращена къ полуд-

нію. 2) Обрѣзываніе необходимо дѣлать всегда выше глазка или почки и столь близко къ ней, чтобы растеніе, пускающее почку, могло скорѣе и легче затянуть свой обрѣзъ. 3) Нужно обрѣзывать всѣ быстро выростающіе побѣги, которые своимъ скорымъ ростомъ будутъ привлекать къ себѣ всѣ соки и чрезъ то могутъ вредить другимъ частямъ растенія. 4) Побѣги обрѣзывать можно только весною, до восхожденія сока, или осенью, когда опадутъ листья. 5) Обрѣзанныя сучья должно облѣплявать воскомъ или прививочною мастикою. 6) Въ случаѣ обрѣзыванія до самаго пня, оставлять всегда нѣсколько вѣточекъ съ листьями для того, чтобы растительность не совсѣмъ прекращалась.—

Вотъ все, что я счелъ нужнымъ сообщить вамъ въ отношеніи способовъ разведенія растеній и присмотра за ними. Примѣняя эти общія правила на опытѣ къ тѣмъ цвѣтамъ, которые вы захотите имѣть у себя, вамъ не трудно будетъ достигнуть успѣха въ желаніи имѣть прочныя и красивыя растенія. Само собою разумѣется, что каждый родъ цвѣтовъ требуетъ нѣкоторыхъ особенностей въ попеченіи за ними и средствахъ къ лучшему произращенію. Не имѣя возможности, по ограниченному кругу этой книги, познакомить васъ со всѣми частными

правилами, я могу только рекемендовать вамъ: или совѣтоваться съ опытными садовниками, или почерпать необходимыя для васъ свѣдѣнія въ книгахъ, изданныхъ объ цвѣтоводствѣ, гдѣ вы найдете подробныя описанія всѣхъ возможныхъ родовъ растеній.

Оканчивая эту главу, я долженъ сказать вамъ, милыя читательницы, что хотя вообще разведеніе цвѣтовъ производится съ цѣлію доставить себѣ удовольствіе, однако иногда изъ этого самаго удовольствія можно извлекать нѣкоторую пользу, произращая тѣ растенія, которыя могутъ быть пригодны къ какому нибудь употребленію. Вь домашнемъ быту изъ царства растительнаго болѣе всего необходимы тѣ роды, которые употребляются въ пищу, и когда обстоятельства позволятъ вамъ имѣть свой садикъ, то что помѣшаетъ отдѣлить маленькій участокъ земли для произращенія овощей, которыя, если не будутъ плѣнять васъ своими яркими цвѣтами, то доставятъ вамъ удовольствіе приготовить обѣдъ изъ зелени, выросшей подъ вашимъ присмотромъ, а иногда и сберегутъ небольшую сумму, платимую огородникамъ за покупаемые у нихъ припасы?

Мѣсто для огорода должно избирать по возможности закрытое отъ сѣвернаго вѣтра, освѣщаемое утреннимъ и полуденнымъ солнцемъ;

низменныя мѣста, особенно долины, не такъ хороши какъ ровныя и высокія, или со скатомъ, обращеннымъ къ полдню.

Что касается до качества земли, болѣе пригодной для огорода, то лучшая есть та, которая имѣетъ черный цвѣтъ, рыхла нѣсколько, тяжела и легко можетъ быть обработываема. Но какъ со временемъ самая плодоносная земля теряетъ свою силу, то необходимо поправлять ее перекапываніемъ и унавоживаніемъ. Всякую осень должно дѣлать то и другое, для успѣшнѣйшаго выхода и развитія овощей.—

Для унавоживанія огорода, лежащаго на песчаномъ кряжѣ, лучшимъ навозомъ служатъ тина, коровій навозъ и хорошій черноземъ съ примѣсью глины; свѣжій же конскій, или вообще всякій соломистый навозъ, для такихъ почвъ болѣе вреденъ, потому что слишкомъ горячитъ и сушитъ песокъ; но за то съ пользою можетъ быть употребляемъ для холоднаго, вязкаго и тяжелаго грунта. Глинистая земля поправляется известью, разбрасываемою кучками по огороду. Для всякой же земли весьма хорошимъ удобреніемъ служитъ: грязь съ улицъ, тина изъ прудовъ, негодная трава, перегнившіе опилки, щепы, древесные листья и зола.

Частое перекапываніе огородной земли дѣлаетъ ее рыхлѣе и она остановится способнѣе

къ произрастенію овощей, давая болѣе свободы корнямъ ихъ разращаться въ длину и толщину. Мокрую землю должно копать не прежде, какъ она просохнетъ. Гряды дѣлать лучше осенью тотчасъ послѣ вскапыванія земли, но если не удастся ихъ сдѣлать въ это время, то весною сдѣланныя гряды надобно перебить, уравнятъ граблями и утоптать ногами и не оставлять ихъ долго незасѣянными.

При сѣяніи огородныхъ сѣмянъ должно руководствоваться слѣдующими правилами:

1) Никогда не должно одинакія растенія садить на одномъ мѣстѣ нѣсколько лѣтъ сряду, но мѣнять ихъ каждый годъ. Только турецкіе бобы растутъ гораздо лучше на томъ мѣстѣ, гдѣ они однажды были посажены.

2) Въ тяжелую землю гораздо лучше сажать сѣмяна тогда, когда она только что перекопана; что же касается до песчанаго и легкаго грунта, то землю такого рода должно прежде перекопать, утоптать и сѣять на ней послѣ дождя.

3) При посѣвѣ должно смотрѣть, чтобы сѣмяна вездѣ ложились ровно, а если бы растенія взошли въ этихъ мѣстахъ густо, то необходимо ихъ продергивать. Сѣмяна очень часто посѣянныя, которыхъ всходы не про-

дерганы и заглушены травою, посѣянныя подъ густыми деревьями, или въ сыромъ мѣстѣ, по большей части идутъ въ стебли и рѣдко даютъ плодъ.

4) Всѣ крупныя сѣмяна должно садить въ легкую землю глубже, нежели въ жирную и тяжелую; а мелкія должно прикрывать землею только слегка.

5) Пересадку взошедшихъ растеній лучше всего дѣлать въ дождливую погоду; если же долго ее ждать, то можно пересаживать по вечерамъ и въ такомъ случаѣ поливать хорошенько до тѣхъ поръ, пока они не укоренятся.

О поливаніи грядъ можно также сдѣлать нѣкоторыя общія замѣчанія: никогда не должно поливать безъ особенной надобности и во всякомъ случаѣ нужно стараться, чтобы вода не только смочила поверхность земли, но чтобы и проникла въ нее. Отъ частой и несовершенной поливки верхніе слои грунта необходимо будетъ безпрестанно перерыхливать. Для избранія этого надобно поливать хотя чаще, но понемногу, и стараться, чтобы вода падала на землю дробными каплями и съ небольшой высоты; время для поливанія лѣтомъ подъ вечеръ и рано утромъ, а осенью въ половинѣ дня.

Во всякомъ огородѣ не худо устроить парникъ для ранняго всхода нѣкоторыхъ растенiй. Парники состоятъ изъ рва или ямы, набиваемой навозомъ, на который сверху насыпаютъ земли и потомъ накладываютъ ящикъ, накрываемый стеклянными рамами. Мѣстоположенiе для парниковъ самое лучшее на полдень и не защищаемое тѣнью; почва самая удобная есть твердая, потому что въ рыхлую необходимо опускать срубъ, а мокрая рѣшительно не годится.

Обыкновенно для парниковъ употребляютъ свѣжiй конскiй навозъ, но сухой а не мокрый; старый, долго лежавшiй, особливо плеснелый совсѣмъ не годится. Количество его опредѣляется пространствомъ парника и временемъ, въ которое желаютъ имѣть овощи, такъ что для раннихъ парниковъ надобно его больше, а для позднихъ менѣе. Наваленный въ ямы навозъ долженъ быть разбиваемъ и разравниваемъ какъ можно лучше, и когда онъ достаточно разгорячится, то въ то уже время накладываютъ ящики и насыпаютъ приготовленную землю. Приготовивъ такимъ образомъ парникъ, не должно спѣшить засѣванiемъ, для того, чтобы дать землѣ нагрѣться и чтобы первый жаръ и сильныя испаренiя прошли.

За обсѣянными парниками, въ особенности за ранними, должно старательно ухаживать. Когда наружный воздухъ еще очень холоденъ, то надобно весьма осторожно впускать его въ парникъ и оконницы подымать не иначе, какъ въ полдень, при солнечномъ сіяніи; вообще всѣ парниковыя растенія пріучать къ внѣшнему воздуху не вдругъ, а постепенно.

Въ отношеніи поливанія парниковъ должно соображаться съ временемъ, погодою и свойствами растеній. Ранніе парники вообще не имѣютъ нужды въ поливкѣ; въ тѣхъ же случаяхъ, когда эта мѣра бываетъ необходима, надобно употреблять воду нѣсколько согрѣвшуюся.

ГЛАВА IX.

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ АГЕНДА МОЛОДОЙ ХОЗЯЙКИ.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ.

КУХОННЫЕ СЕКРЕТЫ.

1.) *Приготовленіе чрезвычайно полезнаго бутылочнаго бульона.*

Докторъ нашъ очень вооружается противъ покупнаго бульона, который, по мнѣнію его, не слишкомъ-то хорошъ для желудка. Онъ совѣтуетъ дѣлать бульонъ дома. Я ему на это говорила, что домашній бульонъ очень дорого обходится. Почтенный Карлъ Ивановичь при этомъ всегда призадумается и кончитъ свою думу тѣмъ, что скажетъ очень лаконически: «и здоровье всего дороже».—Я съ этимъ совершенно согласна, но деньги очень дороги также, въ чемъ я удостовѣрилась, дѣлая домашніе куличи и бульоны. Вчера Карлъ Ивановичь пріѣхалъ

*

очень довольный, радостный и объявилъ мнѣ, что отыскалъ секретъ какъ дѣлать *дешевый домашній бутылочный бульонъ.* Я принялась слушать его со вниманіемъ, и вотъ, что онъ мнѣ разсказалъ. Прошу почтенныхъ хозяюшекъ прислушать господина Доктора. «Недавно, говорилъ онъ, случилось мнѣ посѣтить одного больнаго моего знакомца, который живетъ, какъ говорится, *на хлѣбахъ*, у одной почтенной старушки Нѣмки, на Выборгской Сторонѣ. Такихъ домоводокъ какъ эта старушка, признаюсь, я никогда не видывалъ: у неё всё придумано, все прилажено, всё устроено отлично хорошо, а благодаря своей экономіи и своему умѣнью она не имѣетъ причинъ жаловаться на бѣдность, отъ которой защищена аккуратностію и удивительнымъ даромъ изъ всего извлекать пользу и всё употреблять съ расчетомъ и выгодою. По убѣжденію моего пріятеля я остался обѣдать, завлеченный въ домоводственный разговоръ съ его хозяйкою, которая, услышавъ мое согласіе, тотчасъ послала въ ледникъ служанку за бутылочкою бульона, чтобъ сдѣлать мясной хорошій супъ вмѣсто того габерсупа, которымъ питались, по приказанію доктора мой пріятель и его хозяйка, по нѣмецкому своему гастрономическому вкусу уже болѣе недѣли. Бульонъ въ бутылкѣ удивилъ меня: я просилъ объясненія

загадки.—»Ничего нѣтъ полезнѣе этого бульона, сказала старушка, для употребленія въ дорогѣ. Впрочемъ онъ также очень хорошъ вообще для домоводства и для употребленія въ большихъ общественныхъ заведеніяхъ и въ госпиталяхъ. Вотъ способъ его приготовленія. Надобно взять нѣсколько остатковъ разнаго рода мясовъ низкаго сорта и въ особенности самыя мускулистыя части говядины около заднихъ поджилокъ. Желаемое количество этихъ мясъ положите въ каменный муравленый съ глазурью горшокъ или въ мѣдный хорошо вылуженный и отлично чистый котелокъ, но отнюдь не желѣзный: желѣзо чернитъ бульонъ. Теперь поставьте все это на огонь, налейте достаточнымъ количествомъ воды по количеству мяса и кипятите нѣсколько времени; можно прикинуть нѣсколько поджареныхъ, разумѣется безъ масла, или сушеныхъ марковокъ и щепотку, другую петрушки. Всякая другая зелень или овощь вмѣсто пользы нанесетъ вредъ бульону, который не худо сдобрить растворомъ соли, перцу и гвоздики. Сосудъ, въ которомъ вареніе производится, снимается съ огня, коль скоро всѣ мяса, въ немъ находящіяся, превращаются какъ бы въ студень густой и тягучій. Бутылки должны быть вымыты чисто на чисто въ теплой водѣ, вытерты до суха и оставлены от-

купоренными до совершеннаго охлажденія; тогда въ нихъ можно наливать бульонъ, процѣживая его сквозь сито или тонкую салфетку не слишкомъ сжимая.—Жира мало, потому что мяса взяты не жирныя; при процѣживаніи это малое количество жира стекаетъ прежде всего и останавливается въ самомъ горлышкѣ бутылки, прикрывая собою студень покрайней мѣрѣ на вершокъ; въ случаѣ, еслибъ вовсе не было жиру, надобно необходимо прибавить его, и непремѣнно говяжьяго; но не болѣе, не менѣе какъ на одинъ вершокъ: жиръ этотъ образуетъ собою какъ бы родъ пробки и защищаетъ бульонъ отъ дѣйствія воздуха, могущаго его повредить. Когда бульонъ въ бутылкахъ совершенно остылъ, то онѣ закупориваются крѣпко на крѣпко хорошими, размоченными въ водѣ пробками, которыя можно, для большей вѣрности, заливать воскомъ, смолою или сургучемъ. Въ этомъ видѣ эти бутылки могутъ совершить путешествіе хоть вокругъ свѣта; по возвращеніи откупорьте ихъ и вы найдете бульонъ весьма вкуснымъ и совершенно свѣжимъ.—Бутылка съ бульономъ была уже принесена, старушка поставила ее на нѣсколько времени въ теплую воду, отъ дѣйствія которой студень вскорѣ ожидился и жиръ на маковкѣ растаялъ; въ слѣдъ за этимъ она влила почти всю бутылоч-

ку въ кострюлю съ кипяткомъ, и на замѣчаніе мое, что она слишкомъ много наливаетъ бульону, сказала, что въ этихъ маленькихъ флаконахъ именно столько бульону, сколько потребно, по поваренному расчету, на порцію одному лицу. Я не сохраняю моего бульона, прибавила она, въ большихъ бутылкахъ, потому что разъ откупоренный этотъ бульонъ теряетъ много своего достоинства. — Въ кострюлю добрая Нѣмка положила разныхъ овощей и пряной зелени, поставила все на очагъ, и черезъ нѣсколько минутъ, снявъ жиръ, влила въ суповую чашу и прислала мнѣ порцію отмѣнно вкуснаго супу. Узнавъ, что я долженъ ѣхать въ дорогу и въ такія мѣста, гдѣ нѣтъ трактировъ, почтенная хозяйка моего пріятеля навязала мнѣ три или четыре такихъ бутылочки, распространеніе которыхъ въ хозяйственномъ нашемъ быту избавило бы домовитыхъ хозяюшекъ отъ возгласовъ: »Ахъ! какія времена! Шутка ли, говядина по тридцати копѣекъ фунтъ!«

2.) *Крѣпкій бульонъ-скороспѣлка.*

Для приготовленія этого бульона возмите фунтъ телятины, которую искрошите въ мелкіе кусочки; весь этотъ гаше положите въ чи-

стый кофейникъ, полный воды, съ ложкою рису. Когда вода значительно убавится отъ кипяченія, что не замедлитъ быть, снимите кофейникъ съ огня, выжмите телятину и рисъ, пропустите сквозь сито и дайте нѣсколько времени устояться вашему бульону, который тогда совершенно готовъ.

3.) *Молочный бульонъ, очень полезный отъ насморка.*

Прежде, нежели вы посолите вашу похлебку, снимите ложкою или уполовникомъ съ полчашки бульону въ той части именно, гдѣ происходитъ кипяченіе; на эту полчашку бульона налейте чашку неснятаго молока; положите изрядный кусокъ сахару, потомъ взболтайте все это хорошенько, чтобъ смѣшать и сбить всѣ жирнистыя части бульона. Въ этомъ видѣ употребляйте эту смѣсь на ночь: это вкусное и полезное лекарство отъ насморка.

4.) *Средство придавать яркій золотистый цвѣтъ бульону, сваренному изъ слишкомъ молодаго мяса.*

Слишкомъ молодая говядина даетъ бульону бѣловатый цвѣтъ. Если вы хотите придать вашей похлебкѣ тотъ хорошій золотистый

цвѣтъ, который такъ пріятенъ для глазъ, должно сильно поджарить луковицу, и когда она сдѣлается темно-желтаго цвѣта, положите ее въ кострюлю послѣ того, какъ уже бульонъ вскипѣлъ и вспѣнился. Многіе и безъ вышеупомянутой причины имѣютъ обыкновеніе подцвѣчивать такимъ образомъ свои похлебки. Эта полуизжаренная луковица придастъ и хорошій видъ, и пріятный вкусъ.

Бульонъ изъ костей.

Изобрѣтеніе Румфорда подверглось нелѣпымъ насмѣшкамъ пустоголовыхъ людей, но всякой кто знаетъ, сколько прекрасныхъ питательныхъ частей заключаютъ въ себѣ кости животныхъ, конечно съ признательностію приметъ мысль знаменитаго благотворителя рода человѣческаго. Вотъ по этому-то я преподамъ вамъ средство дѣлать бульонъ изъ костей. Для этого топоромъ рубятъ и крошатъ кости такъ мелко, чтобъ каждая часть была не болѣе вершка съ половиною; этимъ крошивомъ наполните двѣ трети каменнаго горшка, въ который налейте достаточное количество воды для закрытія костей; прикройте эту посудину также каменною плошкою или крышкою и поставьте ее въ печь въ то самое время, какъ вынуты бу-

дутъ хлѣбы. Въ печи оставьте горшокъ часа четыре. По истеченіи этого времени вы найдете бульонъ очень жирный и клеистый, который пропустите сквозь сито въ другую посудину, а на оставшіяся кости снова налейте воды; горшокъ поставьте въ печь и выдержите его тамъ часовъ шесть покрайней мѣрѣ; потомъ снова вынимаете горшокъ изъ печи, сливаете второй взваръ, который конечно послабѣе перваго, съ которымъ смѣшиваете его; въ третій разъ на кости налейте, продержите часовъ семь или восемь въ печи, вы получите бульонъ слабѣе двухъ первыхъ. Слитому вмѣстѣ съ трехъ взваровъ бульону дайте порядочно устояться и будьте увѣрены, что будете имѣть очень порядочный питательный при нуждѣ бульонъ.

5.) *Способъ возобновлять къ завтрашнему обѣду блюда початыя за сегоднишнимъ.*

Не только когда у васъ гости, вы не рѣшитесь, если вамъ хотя сколько ни будь извѣстны законы общежительности, подать имъ початое блюдо, но вѣдь и въ маленькомъ семейственномъ кругу довольно непріятно, если подаютъ два дня сряду одно и тоже подогрѣтое блюдо. Большія блюда говядины, телятины, баранины, индѣйки, зайца, поросенка и пр.

васъ часто ставятъ въ маленькихъ семействахъ въ необходимость подавать ихъ по нѣсколько разъ початыми. Можно однако отвратить непріятность эту и даже вмѣстѣ съ тѣмъ остаткамъ кушанья дать не только новый видъ, но и новый вкусъ, нерѣдко превосходящій прежній. Вотъ позвольте вамъ разсказать по этому случаю то, что разсказывала мнѣ старушка, домовая хозяйка моего пріятеля.

Кусокъ говяжьяго филе, если онъ былъ сваренъ въ супѣ и послѣ поданъ къ обѣду въ простомъ видѣ, чтобъ быть приправленъ по усмотрѣнію чѣмъ нибудь, можетъ на другой день преобразиться слѣдующимъ образомъ: сдѣлайте изъ него крошиво (гаше) и, приправивъ уксусомъ, подавайте на столъ съ ломотками поджаренаго бѣлаго хлѣба и тонкими кусочками лимона, или нарѣжьте, говядину ломтями, покройте ее фаршемъ, составленнымъ изъ говяжьяго сала, телятины, яицъ, масла, соли, перцу, петрушки, рѣпы и пр. посыпьте тертымъ хлѣбомъ, поджарьте какъ бы поджаривали котлеты и подавайте съ кисленькою подливкою. Вы получите очень вкусное блюдо.

Ежели говядина была подъ какимъ нибудь соусомъ, то можно нарѣзать ее кусками, и смотря потому, какого свойства ея первобытное приготовленіе, можно также сдѣ-

лать какое нибудь новое блюдо при помощи приправъ и другой подливки.

Баранину можно также подавать въ различныхъ видахъ; напримѣръ нарѣжьте ее ломтями, легонько поджарьте, дайте форму котлетъ и подавайте съ горохомъ, бобами, чечевицею и пр. или съ какимъ нибудь кисленькимъ соусомъ: вы можете перемѣшать ее съ свѣжею свининою и телятиною и сдѣлать изъ этой смѣси фрикадельки. Очень хорошо этимъ фаршемъ обложить ломтики баранины, поджарить ихъ и подавать къ столу съ хорошимъ и крѣпкимъ соусомъ.

Телятину и того легче можно приготовлять: ее можно разрѣзать на куски и подавать въ красномъ или бѣломъ соусѣ. Если вамъ нуженъ фаршъ для фаршировки овощей, какъ напримѣръ: капусты, артишоковъ, цвѣтной капусты и пр. у васъ на это есть вотъ эта телятина, изъ которой совѣтую вамъ дѣлать начинку.

Остатки болѣе или менѣе большіе поросятъ, ягнятъ, дичи разрѣзываются на куски и кости изъ нихъ не вынимаются кромѣ тѣхъ, которыя совершенно безъ мяса, потому что онѣ могли бы придать дурной видъ блюду. Къ этому прибавляется нѣжный фаршъ изъ мозговъ,

крѣпкаго яичнаго желтка, сливокъ и хлѣбной мякоши.

Наконецъ вы можете изъ всѣхъ этихъ мясовъ дѣлать очень хорошую начинку для паштетовъ.

Остатки жареныхъ голубей, перепелокъ и даже цыплятъ могутъ быть очень хорошо поданы съ свѣжею цикоріею; для этого надобно ихъ нарѣзать продолговатыми кусками; потомъ стоймя ставятъ ихъ посрединѣ блюда, приправивъ ихъ хорошимъ кисловатымъ соусомъ. Въ слѣдъ за этимъ располагаютъ цикорію пучками, связавъ ее посрединѣ; передъ тѣмъ, чтобъ подавать къ столу, развязываютъ и это придаетъ прекрасный видъ блюду.

6.) *Сохраненіе яицъ на зиму.*

Въ Августѣ мѣсяцѣ должно начать помышлять о сохраненіи яицъ къ зимѣ, точно также, какъ въ началѣ Сентября мѣсяца должно солить и топить масло.

Для сохраненія яицъ свѣжими и съ такою бѣлою скорлупою, какъ бываетъ дни два спустя послѣ того, какъ снесла ихъ курица, надобно взять нѣсколько золы и, пропустивъ ее сквозь сито, положить въ горшки или въ боченки и по мѣрѣ того, какъ вы собираете яица, кладите ихъ

въ эту золу, стараясь, чтобъ они были совершенно покрыты золою; когда куры перестанутъ совершенно нестись, то запасите другую какую нибудь посудину, также наполненную золою, и для того, чтобы начинать съ тѣхъ, которыя прежде снесены, надобно складывать яйца изъ первыхъ посудинъ въ эти, начиная съ верхнихъ, которыя пойдутъ внизъ и оканчивая нижними, которыя пойдутъ на верхъ.

7.) *Еще сохраненіе яицъ.*

Свѣжія, очень свѣжія яйца намажьте концемъ гусинаго пера или кисточкою, обмокнутыми въ Прованское масло, и поставьте потомъ яица ваши стоймя въ корзину: масло имѣетъ свойство не допускать внутренность яица выпаряться такъ, что ежели по истеченіи довольно долгаго времени вы поднесете яица ваши къ огню, то они покажутся вамъ свѣтлыми и прозрачными какъ бы только вчера снесены. Это сто разъ испытанное средство.

8.) *Сохраненіе яицъ въ известковомъ растворѣ.*

Для этого надобно имѣть довольно изрядную посудину, которая могла бы легко содержать въ себѣ отъ сорока до шестидесяти яицъ;

растворъ долженъ состоять изъ десяти частей извести и ста частей воды; воду исподволь должно лить на известь и потомъ все это хорошенько перемѣшать. Когда вода эта нѣсколько поустоялась, ее сливаютъ въ особенную посудину, въ которую кладутъ каждое утро тѣ яйца, которыя куры снесли; въ запасѣ должно имѣть нѣкоторое количество известковаго раствора, чтобы покрывать на два или на три вершка, въ случаѣ убыли воды, яица, число которыхъ ежедневно увеличивается; потомъ посудину относятъ въ погребъ, чтобъ она находилась все въ одной и той же температурѣ. Должно очень крѣпко закупоривать или закрывать тамъ кадушку вашу, чтобы яица не имѣли ни малѣйшаго соприкосновенія съ воздухомъ. Такимъ образомъ яица сохраняются очень хорошо въ величайшей свѣжести годъ и болѣе.

9.) *Какъ сдѣлать нѣжнымъ и мягкимъ совершенно черствый окорокъ.*

Заверните вашъ окорокъ въ тряпицу и заройте его въ такомъ мѣстѣ, въ которомъ земля была бы не слишкомъ сыра и не слишкомъ суха; яма не должна быть слишкомъ глубока; достаточно того, если окорокъ прикрыть на полфута: отройте его

черезъ часъ. Вы можете быть увѣрены, что мясо его будетъ нѣжно, пріятно на вкусъ, не имѣя вялости и не распадаясь.

10.) *Мѣры для сохраненія молока свѣжимъ.*

Еще мало того, что у васъ молоко стоитъ въ чистой посудинѣ, что вы его хорошо вскипятили. Если вы поставите его въ мѣсто, запертое со всѣхъ сторонъ, оно приметъ затхлый вкусъ или свернется; поставите же на воздухъ оно скиснетъ. Вотъ по этому-то должно его накрывать не твердыми крышками, но холщевою тряпицею, которою крѣпко на крѣпко повязана посудина сверху. Бѣда однако молоку въ этомъ случаѣ тронуться: оно тотчасъ приметъ вкусъ сала.

11.) *Средство ожиженія творога и защищенія молока отъ свертыванія.*

Если молоко створожилось противъ вашего желанія; то примѣшайте малое количество какой нибудь растительной соли; все это надобно переболтать и во время болтанія поставить раза два три на хорошій огонь. Отвороженныя части разлагаются и молоко принимаетъ всѣ прежнія свои свойства.

Очень не дурно, всегда, когда вы варите молоко, примешивать небольшое количество обыкновенной соли: это не дасть ему скиснуть и свернуться, что такъ часто бываетъ лѣтомъ, особливо во время грозы.

12.) *Какъ дѣлать, чтобъ молоко не кисло.*

Чтобъ молоко не кисло, положите ложечку дикаго и въ порошокъ превращеннаго хрѣна въ молочную кринку: оно останется пресным, гдѣ бы и какъ бы долго ни стояло. Можно вмѣсто порошка положить три, четыре листка свѣжаго хрѣна.

Какъ умягчать такъ птицу, чтобъ можно было ее ѣсть тотчасъ послѣ того, какъ ее убили.

Когда по обстоятельствамъ вы принуждены, убивъ какую нибудь живность, тотчасъ ее подавать къ столу, само собою разумѣется, мясо ея будетъ очень твердо. Для отвращенія этого недостатка совѣтую дать ей, за нѣсколько минутъ до смерти, выпить небольшую ложку крѣпкаго уксуса; она будетъ такъ мягка, какъ бы была убита ужь дня два и успѣла вылежаться. Я знаю это по опыту. Впрочемъ

это можно допускать лишь въ крайнихъ случаяхъ, потому что бѣдная птица страхъ какъ страдаетъ отъ этого питья.

14.) *Сохраненіе сырыхъ мясъ.*

Для этого употребляютъ особаго рода воду, содержащую въ себѣ начала сажи и называемую *разсоломъ сажи*, который приготовлять не трудно; стоитъ только взять изрядное количество сажи, налить водою, дать хорошенько настояться, процѣдить и въ эту процѣженную воду погружать часовъ на пять и болѣе мяса: они будутъ имѣть всѣ свойства копченаго мяса, имѣя видъ и вкусъ свѣжаго.

15.) *Способъ сохранять рыбу отъ порчи.*

Пусть ваша рыба немного поварится въ маломъ количествѣ; тогда посыпьте въ этотъ взваръ соли; въ этомъ положеніи вы можете оставить рыбу два или три дня, не опасаясь порчи, потому что она будетъ лежать на днѣ, покрытая со всѣхъ сторонъ водою. Ежели по обстоятельствамъ потребно выдержать болѣе трехъ дней, то надобно посудину еще поставить на огонь, прибавивъ соли и положивъ листка два лавроваго листу. Рыба такимъ обра-

зомъ можетъ выдержать до трехъ варъ; большее число варъ заставило бы ее лишиться своихъ качествъ и свойствъ. — При этомъ замѣтить подобно, что необходимо должно вареніе производить въ каменной посудѣ: мѣдная вредна, а желѣзная придаетъ дурной вкусъ.

16.) *Какъ дѣлать, чтобъ замороженная рыба не ломалась при вареніи.*

Ежели замороженную рыбу будете варить, не принимая потребныхъ осторожностей, то по причинѣ быстраго перехода отъ холода къ жару, составы ломаются и рыба теряетъ вкусъ, достоинство и твердость. Для отвращенія этого должно мало по малу возвращать рыбѣ ту степень теплоты, которая ей естественнымъ образомъ свойственна. Вотъ какъ до этого достигаютъ: прежде всего погрузите вашу рыбу въ лохань съ холодной водой. Вода эта, имѣя въ себѣ достаточное количество теплоты для того, чтобъ быть жидкою, содѣйствуетъ къ оттаиванію рыбы; но также она вскорѣ образуетъ около рыбу родъ тонкой ледянистой коры. Тогда выньте рыбу, отдѣлите отъ нее льдистыя части и снова погрузите ее въ другую воду до тѣхъ поръ, пока вовсе не будетъ льда. Тогда вы можете быть увѣрены, что рыба

пріобрѣла свойственную ей степень теплоты и что уже нельзя опасаться вредныхъ послѣдствій варенія.

17.) *Способъ удобрить такую рыбу, которая начинаетъ портиться.*

Въ жаркое лѣтнее время рыба можетъ легко испортиться въ нѣсколько часовъ. Въ этомъ состояніи она, не будучи вредна для здоровья, имѣетъ очень дурной запахъ и по неволѣ надобно бываетъ ее бросить. Чтобъ отнять отъ нее дурной запахъ, который она тогда пріобрѣтаетъ, сварите вашу уснувшую и попортившуюся рыбу въ большомъ количествѣ воды, въ которую вольете на четвертую долю уксусу; положите довольно соли и холщевой мѣшечекъ, въ который зашиты ложки двѣ обыкновеннаго древеснаго угля, растертаго въ мелкій порошокъ; мѣшечекъ этотъ долженъ быть болѣе или менѣе великъ, смотря по количеству и величинѣ рыбы. Чрезъ это уничтожается и дурной запахъ и дурной вкусъ. То же самое средство удобно можетъ быть примѣнено къ мясамъ разнаго рода. Можно употреблять вмѣсто угля яичную скорлупу.

18.) *Средство поправлять тронувшуюся говядину.*

Извѣстно, что въ жаркое и, въ особенности, въ громовое время, или при сырости, говядина легко портится и принимаетъ дурной запахъ, который при самомъ сильномъ вареніи не проходитъ; бульонъ, въ которомъ ее варили, сохраняетъ тотъ же самый запахъ.— Положите говядину, изъ которой вы хотите сварить супъ,—въ горшокъ съ водою, поставьте на хорошій огонь, дайте вскипѣть, снимите пѣну и бросьте въ горшокъ горячій, твердый, но не дымящійся уголь; оставьте его въ горшкѣ минуты двѣ три и вы увидите, что онъ освободилъ какъ мясо, такъ и бульонъ отъ дурнаго запаха. Можно повторить это дѣйствіе раза два, три, въ случаѣ если одного угля не достаточно.— Еслижъ вы такой кусокъ говядины хотите изжарить, то положите этотъ кусокъ въ воду и держите ее на огнѣ до тѣхъ поръ, пока она не вскипитъ. Снявъ пѣну, бросьте, какъ уже мы говорили, горячій уголь, дайте ему вылежаться съ четверть часа, потомъ выньте говядину, вытрите и обсушите ее и начните жарить.— Этого рода говядину хорошо приправлять уксусомъ и разными пряностями.

19.) *Простой способъ соленія и копченія мясъ.*

Крестьяне одной французской провинціи большіе мастера солить и коптить мяса разнаго рода: это тоже, что наши Коломенцы. Въ водѣ разводятъ они нѣкоторое количество селитры, равное тому, какое потребно бываетъ для соленія. Когда селитра совершенно уже разойдется, то въ этотъ разсолъ кладутъ говядину, которую коптить хотятъ и варятъ ее медленно до тѣхъ поръ, пока вся вода совершенно выпарится. Тогда надобно повѣсить мясо и оно въ теченіи сутокъ должно коптиться подъ сильнымъ дымомъ. Копченье это ни въ чемъ не будетъ уступать копченію Гамбургскому, которое въ теченіи нѣсколькихъ недѣль лежитъ въ *сильномъ разсолѣ.* Въ двое сутокъ, по *вышеписанному* способу, копченіе ваше готово совершенно.

20.) *Средство, какъ соленымъ сельдямъ и сушенымъ или каленымъ орѣхамъ придавать свѣжій видъ.*

Что касается до сельдей, то стоитъ лишь отдѣлить отъ нихъ соль, если они были соле-

ны, оставивъ на нѣсколько времени въ водѣ, или только хорошенько вымыть, ежели они, не бывъ солены, начали портиться; потомъ поставьте ихъ на сутки времени въ теплое молоко; сельдь, вынутая и хорошенько обтертая, по истеченіи этого времени, пріобрѣтаетъ всѣ качества и вкусъ свѣжихъ сельдей.—Тоже дѣлать должно и съ орѣхами; но вмѣсто сутокъ, ихъ надобно въ горячемъ молокѣ выдержать покрайней мѣрѣ двое сутокъ, а потомъ просушивать на воздухѣ.

21.) *Способъ сохранять и удобривать мягкіе сыры.*

Когда сыръ хорошенько оцѣдился и начинаетъ принимать нѣкоторую твердость, что обыкновенно случается два или три дня спустя послѣ того какъ онъ сдѣланъ,— положите его на круглую дощечку, покрытую слоемъ хорошаго сѣна; потомъ другимъ слоемъ сѣна прикройте вашъ сыръ сверху и прикрѣпите его къ доскѣ тонкою веревочкою; потомъ поливайте его отъ времени до времени сквозь сито слегка посоленною водою; въ этомъ положеніи сыръ вашъ долженъ быть оставленъ до тѣхъ поръ,

пока вы не захотите его подать на столъ или подвергнуть новому приготовленію, а именно: сыръ, отъ котораго вы тщательно отдѣлите сѣно, зарывается въ весьма сухую золу и ставится въ сухое мѣсто. Такимъ образомъ онъ пріобрѣтаетъ превосходный вкусъ. Можно его класть въ золу и тогда, когда онъ не былъ положенъ въ сѣно;— стоитъ только его хорошенько оцѣдить и дать легонькому слою желтоватой скорлупы на немъ образоваться и стоитъ только скресть золу, когда захотите подавать этотъ сыръ на столъ.

22.) *Англійскій способъ соленія масла.*

Способъ, употребляемый нѣкоторыми Англійскими фермерами для соленія масла, очень хорошъ. Вотъ въ чемъ онъ состоитъ. Надобно для этого взять двѣ доли поваренной соли, долю сахару и долю селитры; все это столочь въ ступѣ и перемѣшать хорошенько; унція этой смѣси идетъ на двѣнадцать золотниковъ масла, которое мните хорошенько, чтобъ соль вошла какъ можно лучше; тогда кладутъ просоленое такимъ образомъ масло въ твердыя посудины, порядочно закупоренныя. Въ этомъ положеніи

остается масло покрайней мѣрѣ недѣли три прежде употребленія.

23.) *Способъ бѣлить и очищать поваренную соль.*

Когда хотите приготовить соль такъ, чтобъ подать ее къ столу, то положите въ новый горшокъ нѣсколько простой, неочищенной соли, смѣшанной съ водою; сварите эту смѣсь, стараясь, чтобъ она кипѣла какъ можно болѣе и пѣнилась. Когда пѣна хорошо снята и вода отъ кипѣнія значительно поубавилась, снимите соль съ огня и дайте ей нѣсколько времени поустояться; потомъ слегка налейте воду такъ, чтобы она не могла приподнять соль, которую вы чрезъ это вымоете; слейте слегка эту воду какъ только замѣтите, что соль начинаетъ таять; въ слѣдъ за этимъ согрѣйте желѣзный листъ и выкиньте на него соль для просушки. Надобно однако, чтобы листъ не былъ слишкомъ раскалёнъ.

24.) *Способъ приготовлять маленькіе огурчики и удостовѣряться въ томъ, что они безвредны и не содержатъ мѣди.*

Для этого стараются выбрать огурчики,

только что снятые съ гряды; ихъ тщательно чистятъ волосяною щеточкою, срѣзываютъ оконечности и даютъ вылежаться въ разсолѣ около сутокъ; жидкость сливаютъ, а ихъ кладутъ на чистое полотно, чтобъ дать имъ оцѣдиться; въ этомъ положеніи ихъ оставляютъ въ продолженіи четырехъ или пяти часовъ; потомъ складываютъ ихъ въ какую нибудь каменную посуду слоями, поливъ хорошимъ уксусомъ эстрагономъ, съ серпникомъ и самымъ малымъ количествомъ чесноку; къ этому можно прибавить нѣсколько корицы; все это прикрывается слоемъ тмина. Сверхъ того надобно хорошенько вскипятить нѣкоторое количество простаго уксусу съ растворомъ обыкновенной поваренной соли и малой доли нашатыря; снимите ту небольшую пѣну, которая выступитъ на поверхности жидкости, которою обливаютъ маленькіе огурчики, приготовленные по тому способу, какъ выше мы описали. Надобно сливать уксусъ очень осторожно для того, чтобы не вылить и того осадка, который образовался въ глубинѣ посудины; горшокъ закупоривается и оставляется въ этомъ положеніи на двое или трое сутокъ; по истеченіи этого времени жидкость сцѣживается, ее кипятятъ нѣсколько для лучшаго отдѣленія пѣны и потомъ сливаютъ на огурчики, которые оставльютъ въ этомъ

положенiи денька два; въ слѣдъ за этимъ жидкость сливается для того, чтобы налить на огурчики новый очень вскипяченный уксусъ, какъ и въ первый разъ: тогда горшокъ герметически закупоривается и дѣйствiе кончено.

Нерѣдко случается покупать маленькiе огурчики необыкновенно зеленаго цвѣта; но этотъ зеленый цвѣтъ происходитъ отъ того, что при приготовленiи ихъ употребляема бываетъ такъ ли, иначе ли, мѣдь. Для того, чтобы удостовѣриться въ этомъ, очень вредномъ для здоровья обманѣ, — надобно раздавить нѣсколько огурчиковъ и въ этомъ видѣ положить ихъ въ пузырекъ; потомъ, наливъ на эту мякошь равныя части воды и нашатыря, закупорьте пузырекъ, который должно трясти во всѣ стороны. Нашатырь приметъ очень хорошiй голубоватый цвѣтъ, ежели есть хотя самая гомеопатическая часть мѣди въ огурчикахъ.

25.) *Сушенiе плодовъ.*

Плоды съ ядрами и сѣмячками. Плоды этого рода кладутся на листы и ставятся въ

печь, какъ только хлѣбъ изъ нее вынутъ. Вишни ставятся въ печь не болѣе одного раза, другіе же плоды два и три раза.

Вишни. Обыкновенныя вишни кладутся на противень безъ дальнѣйшаго приготовленія. Что же касается до большихъ вишень, то ихъ нанизываютъ очень осторожно на длинный и тонкій вертелъ, чтобъ сушить ихъ въ печи на этихъ листахъ; держа вертелъ за одинъ конецъ, ихъ вертятъ въ разныя направленія, пока наконецъ онѣ совершенно не высохнутъ; тогда поднимите вертелъ прямо, вишни упадутъ на листъ и ихъ собираютъ штукъ по двадцати въ одну кучку.

Персики. Ихъ разрѣзываютъ пополамъ, вынимаютъ изъ нихъ ядро, кладутъ на противень, обращая разрѣзанною частію къ листу, чтобъ они не слишкомъ морщились.

Виноградъ. Какъ только сняли виноградъ съ грозды, (*) то, разложивъ его на листы,

---

(*) Это для нашихъ Крымскихъ помѣщиковъ.

поставьте въ печь; спустя сутки выньте вашъ листъ и перемѣшайте виноградъ; потомъ снова поставьте его въ печь, откуда выньте по истеченіи сутокъ.

Яблоки. Надобно ожидать совершенной ихъ спѣлости для сушенія. Очистивъ ихъ, разрѣжьте на четыре части, разложите на листахъ и поставьте въ печь, гдѣ и оставьте до тѣхъ поръ, пока они совершенно не простынутъ.

Груши. Тоже должно дѣлать и съ грушами. Тѣ, которыя остаются цѣльными, кладутся въ горшокъ. Тогда эту посудину надобно поставить въ печь, въ которой сидятъ хлѣбы и тотчасъ вынимаютъ; груши вынимаютъ изъ горшка, чтобъ разложить ихъ на листѣ и снова поставить ихъ въ печь; сокъ, въ горшкѣ остающійся, превращается въ сыропъ, имъ поливаются груши, что содѣйствуетъ къ ихъ сохраненію.

26.) *О сохраненіи плодовъ.*

Когда рѣчь коснулась до сохраненія плодовъ, то нельзя не упомянуть о прекрасномъ способѣ, изобрѣтенномъ извѣстнымъ французскимъ химикомъ Аппертомъ, который мастерски сохраняетъ фрукты и овощи. Вотъ его спо-

способъ, обнародованный Парижскимъ журналомъ общеполезныхъ свѣдѣній. Возмите банки или бутылки стеклянныя, совершенно цѣльныя безъ малѣйшей трещины, положите въ нихъ плоды или овощи: закупорьте ихъ хорошенько пробками и укрѣпите эти пробки двумя проволоками крестообразно. Ежели эти банки заключаютъ въ себѣ плоды жидкіе, надобно оставить пустое пространство въ три дюйма до пробки; ежели же въ нихъ положены плоды твердые, то лишь два дюйма; сдѣлавъ это, заверните каждый сосудъ въ толстую, но чистую тряпку, и поставьте стоймя ваши бутылки въ котелъ съ свѣжею водою, которою онѣ должны быть закрыты до той части, которая остается пустою въ бутылкѣ. Потомъ покрываютъ котелъ крышкою, обвернутою мокрою тряпицею.—Подъ котломъ разводится огонь такъ, чтобы плоды и овощи были бы варимы исподволь: вишни и смородина требуютъ не болѣе четверти часа вари; персикамъ, сливамъ, яблокамъ, грушамъ, абрикосамъ нуженъ только одинъ взваръ; зеленые бобы требуютъ не болѣе полуторачасовой вари; бѣлые бобы двухъ часовъ; артишоки полчаса; горохъ, чечевица и рѣпа полтора часа въ холодное время и два часа въ жаркое. Спаржу надобно только разъ взварить.—По истеченіи

этого времени гасятъ огонь и выпускаютъ воду чрезъ кранъ, къ котлу придѣланный; на другой день высыпаютъ плоды на сито, которое ставятъ въ погребъ или въ какомъ нибудь другомъ мѣстѣ тѣнистомъ, въ умѣренной температурѣ. — Немедленно должно перенять тѣ бутылки, которыя хотя мало-мальски лопнули и изъ горлышка которыхъ начала показываться жидкость.

27.) *Сохраненіе винограда.*

Ежели будете тщательно слѣдовать тому способу, который я теперь вамъ укажу, то можете быть увѣрены, что сохраните виноградъ свѣжимъ покрайней мѣрѣ до половины весны. Это совѣтъ жителямъ Крыма и Кавказскихъ областей.

Произведите сборъ винограда въ весьма сухое время, и когда онъ не слишкомъ спѣль и не слишкомъ молодъ: очистите его тщательно отъ всѣхъ нечистотъ и отъ всѣхъ наклеванныхъ или замаранныхъ ягодъ; концы хвостиковъ должно залить сургучемъ и повѣсить прикрѣпя къ обручу на веревку. Когда замѣтите, что та или другая ягоды поиспортились, срѣжьте ихъ точно такъ, какъ

вы срѣзывали ихъ прежде. Вы можете также прежде, чѣмъ повѣсите виноградъ, завернуть его въ бѣлую бумагу, чтобъ защитить его отъ влiянiя насѣкомыхъ и пыли.— Сургучь имѣетъ полезное дѣйствiе: благодаря ему, сохраняется въ виноградѣ сокъ и онъ не морщится и не портится вовсе. Когда должно будетъ его подавать къ столу, стоитъ только срѣзать конецъ заклеенный сургучемъ. Можно также обмакнуть виноградъ въ свѣжую воду, какъ обмакиваютъ цвѣты, но часто эта предосторожность бываетъ излишнею.

28.) *Еще способъ сохраненiя винограда.*

Когда вы собрали и очистили виноградъ, привяжите къ каждой гроздѣ по толстой вдвойнѣ взятой и ссученной ниткѣ; потомъ изъ бочки, совершенно твердой и очень сухой выпьте одинъ бокъ, вычистите ее какъ можно лучше, и дайте ей посохнуть на солнцѣ; грозды съ нитками привяжите къ жердямъ, крестообразно продѣтымъ въ обручь, который долженъ быть именно такой широты, какъ бочка; снаружи бочки отмѣтьте мѣломъ то пространство, которое необходимо должно быть между обручами, чтобы грозды одна до другой не касались; у каждой мѣтки наклейте внутри бочки малень-

кія планочки хорошимъ шубнымъ клеемъ, или, что будетъ еще лучше и гораздо короче, воткните отъ одного разстоянія до другаго продолговатые гвоздочки, тоненькіе, но довольно твердые для поддержанія обруча. Можно также, и это всего скорѣе, вставить въ бочку къ бокамъ крестъ на крестъ палки и къ палкамъ привязать грозды; концы этихъ палокъ должны быть хорошенько опилены и намазаны шубнымъ клеемъ; когда все это такимъ образомъ устроено, закупорьте крѣпко на крѣпко бочку и вы можете быть увѣрены, что виноградъ вашъ сохранится какъ нельзя лучше, лишь бы только не колыхать бочку.

29.) *Ратафія безъ сахару.*

Для этого возьмите пять или шесть фунтовъ темносиняго хорошаго Морильонскаго винограду, отдѣлите отъ него все, что хотя мало-мальски непрочно, выжмите сокъ посредствомъ давила и варите его съ полчаса въ печи; потомъ дайте простыть, процѣдите, смѣрьте все количество какъ можно вѣрнѣе, прибавьте равное количество хорошей французской водки отъ 18 до 20 градусовъ, положите во все это двадцать сливныхъ ядеръ, толченыхъ вмѣстѣ съ ихъ сердцевиной, и столь-

ко же абрикосовыхъ ядеръ безъ верхней скорлупы; къ этому прибавьте немного толченой корицы, поставте все это какъ можно лучше закрытое пергаментомъ въ мѣсто, въ которомъ нѣтъ ни свѣта, ни проходнаго воздуха, чтобъ дать перебродиться мѣсяцевъ шесть; потому что чѣмъ болѣе эта настойка стара, тѣмъ болѣе пріобрѣтаетъ достоинствъ.

30.) *Сохраненіе винограда въ золѣ или отрубяхъ.*

Въ бочку или въ боченокъ, всѣ скважины которыхъ были бы какъ можно тщательнѣе задѣланы отъ вліянія наружнаго воздуха, положите слой отрубей, высушенныхъ въ печи, или хорошей золы совершенно сухой и просѣянной, и сверхъ этого слой винограду, обчищеннаго совершенно и снятаго по полудни, въ сухое время, до совершенной его зрѣлости; такимъ образомъ кладитс слой за слоемъ золы или отрубей и на него слой винограда и такъ далѣе, стараясь чтобы, во первыхъ, грозды одна до другой не касались и чтобы зола или отруби были бы послѣднимъ слоемъ въ бочкѣ; потомъ закупорьте бочку или боченокъ такъ, чтобы воздухъ никакъ не могъ проникать ее, что составляетъ главное условіе для сохраненія. Виноградъ такимъ об-

разомъ уложенный можетъ быть весьма удобно сохраняемъ мѣсяцевъ семь, восемь и даже годъ. Вынувъ его, если захотите возвратить ему его свѣжесть, вы срѣжете конецъ каждой грозды и обмокнете его, ежели онъ бѣлый, въ бѣлое столовое вино, красный или синій, въ красное, точно такъ какъ обмакиваютъ цвѣты въ воду для возвращенія имъ свѣжести.

31.) *Сохраненіе дынь и арбузовъ до самой глубокой зимы.*

Возьмите самыхъ позднихъ дынь или арбузовъ, не давъ имъ достигнуть до совершенной спѣлости; оботрите ихъ слегка тряпицею и поставьте ихъ въ сухое мѣсто на одни или двое сутокъ. Просѣйте золы такой, которая бы была совершенно чиста и освобождена отъ всѣхъ постороннихъ частицъ и маленькихъ кусочковъ уголья; сложите золу въ бочку совершенно твердую и чистую, а въ золу заройте ваши плоды; надобно, чтобъ они были бы со всѣхъ сторонъ покрыты золою. Не должно ставить бочку въ мѣсто подверженное вліянію мороза и не должно также брать слишкомъ спѣлые арбузы или дыни, потому, что зола и безъ того способствуетъ ихъ зрѣлости и такимъ образомъ они могли бы легко испортиться.

32.) *Сохраненіе плодовъ отъ дѣйствія мороза.*

Положите на полу въ кладовой очень густой слой соломы совершенно сухой, на этотъ слой разложите плоды, которые прикройте легкимъ слоемъ сухаго сѣна и все это оберните мокрою тряпицею; надобно тряпицу хорошенько растянуть прежде, чѣмъ вы положите, чтобъ она не имѣла ни одной складки: наконецъ должно слегка полить тѣ мѣста, которыя, какъ вы замѣтите, нѣсколько подсохли. Это дѣлается лишь тогда, когда боятся, чтобъ слишкомъ сильный морозъ не повредилъ плодовъ и сверхъ того если то мѣсто, гдѣ плоды лежатъ, не способно къ защищенію ихъ отъ его дѣйствія.

33.) *Сохраненіе персиковъ.*

Персики обвиваются пенькою; ихъ такимъ образомъ опускаютъ въ растопленный желтый воскъ, изъ котораго и вынимаютъ. Воскъ, образовавъ какъ бы кору около пеньки, не допускаетъ вліяніе внѣшняго воздуха. Персики ставятся въ глубокій, но отнюдь не сырой погребъ. Древніе для сохраненія своихъ плодовъ клали ихъ въ сосуды, наполненные очень су-

химъ пескомъ. Они ихъ зарывали и покрывали на пять или шесть футовъ землею. Въ Помпеѣ много найдено подобныхъ сосудовъ съ сохранившимися персиками.

34.) *Средство сохранять смородинный сокъ въ совершенной свѣжести болѣе года.*

1.) Выжмите смородину давиломъ и вылейте сокъ сквозь сито въ особенную посудину, чтобъ освободить его отъ всѣхъ постороннихъ частицъ, т. е. отъ зернышекъ и кожицы.

2.) Перелейте сокъ въ бутылки, полубутылки или въ пузырьки, которые вы хорошенько закупорьте.

3.) Закупорьте бутылки точно такъ какъ закупориваются бутылки съ Шампанскимъ виномъ, употребивъ для его проволоку, которую должно наложить крестообразно.

4.) Положите бутылки въ котелъ съ водою такъ, чтобъ онѣ въ немъ плавали; поставьте котелъ на огонь и дайте водѣ разокъ вскипѣть; потомъ снимите котелъ съ огня и дайте водѣ остыть.

5.) Выньте бутылки, когда вода совершенно прохладилась, дайте наружнымъ частямъ пробокъ высохнуть и залейте ихъ смолою.

6.) Наконецъ положите бутылки ваши въ погребѣ на пескѣ, какъ это дѣлается съ виномъ.

Такимъ образомъ смородинный сокъ сохраняется очень долго въ томъ самомъ видѣ, какъ только сей часъ его выжали. Сахаръ или сыропъ прибавляется лишь тогда, когда смородиновку намѣрены бываете подавать къ столу.

35.) *Приготовленіе грушеваго сыропа, способнаго замѣнить собою сахаръ.*

Для приготовленія этого сыропа, по методѣ эконома Гармбштадта, надобно выбрать груши сладкія и сочныя. Облупите кожу, выньте сѣмечки, а мясо разомните, разбейте и налейте воды на половину количества этого компота. Эту полутвердую массу положите въ мѣшечки холщевые и начните сильно давить давиломъ; выдавленный сокъ вылейте въ кострюлю, въ которую положено будетъ малое количество чистаго мѣлу; это варите какъ можно болѣе, сваривъ кларуйте, переваривайте, снимите внимательно пѣну и слейте въ цѣдильню. — Этотъ грушевый сыропъ можетъ быть хорошо употребляемъ въ чаѣ, въ кофе и въ жидкихъ пирожныхъ вмѣсто сахара. Три его доли равны двумъ долямъ рафинаду. — Для помѣщиковъ

степныхъ губерній, обильныхъ огромными садами, съ произведеніями которыхъ часто мы не знаемъ куда дѣться, нельзя не посовѣтовать обратить вниманіе на это средство, служащее къ уменьшенію потребленія собственно сахара.

36.) *Сыропъ виноградный.*

Во Франціи открытъ новый и вѣрный способъ приготовленія винограднаго сыропа. Средство это состоитъ въ томъ, чтобы вынимая виноградное сусло изъ давила, пропустить его чрезъ цѣдильню, въ которой положено нѣсколько углекислой извести или золы, служившей уже для дѣланія щолока и смѣшанной съ крупнымъ перемытымъ пескомъ. Такимъ образомъ сусло напитывается и лишается большей части слизей, которыя сгараютъ на краяхъ посудины, и даетъ виноградному сыропу нѣкоторую остроту и леденечный вкусъ.— Послѣ этого очистительнаго процѣживанія, жидкость, на огонь поставленная, при окончательномъ насыщеніи, будетъ достаточно выпарена для того, чтобы привести ее въ состояніе, способное для дѣланія всякаго рода вареньевъ.

37.) *Особеннаго рода приготовленіе шоколада.*

Имѣйте для этого шоколадницу серебреную или жестяную, равной ширины какъ сверху, такъ снизу; налейте въ шоколадницу чашки двѣ воды и поставьте на хорошій огонь, прежде того разведенный. Между тѣмъ какъ вода будетъ нагрѣваться, натрите на листъ бумаги шоколаду столько, сколько помѣстится въ чашкѣ, ссыпте этотъ шоколадъ въ шоколадницу, когда лишь только начинается кипятеніе; дайте шоколаду кипѣть до тѣхъ поръ пока онъ не убавится на половину, тогда влейте его въ чашку и вашъ завтракъ готовъ; совѣтую болтать ложечкою до тѣхъ поръ, пока онъ начнетъ кипѣть. — Чтобъ дѣлатъ шоколадъ на молокѣ и чтобы онъ былъ отмѣнно хорошъ, надобно развести сухой натертый шоколадъ въ чашкѣ воды; тогда варите его точно также до тѣхъ поръ, пока останется въ шоколадницѣ только четвертая часть воды, которую вы туда влили; прибавте тогда чашки двѣ хорошаго молока, опять варите и до тѣхъ поръ, пока шоколадъ вашъ не превратится въ одну чашку. Это значитъ, что шоколадъ готовъ совершенно. Надобно только, чтобъ молоко было цѣльное, не снятое и свѣжее: иначе долгое пребываніе шоколада на огнѣ можетъ легко

испортить его — Если вы предопредѣляете этотъ шоколадъ особѣ очень слабой или выздоравливающей, то прибавте яичный желтокъ разведенный съ нѣкоторымъ количествомъ молока. Производить пѣну на шоколадѣ вредно: это порождаетъ сильные вѣтры.

38.) *Способъ изъ испортившейся муки дѣлать добротную.*

Найдено послѣ весьма многихъ опытовъ, что мука попорченная можетъ быть удобно употребляема въ пищу подобно добротной мукѣ. Для этого стоитъ только сварить нѣкоторое количество крапивы въ той водѣ, которая приготовлена для квашни. Хлѣбъ такимъ образомъ получаемый во все недуренъ и невреденъ.

39.) *Картофельный хлѣбъ.*

Въ С. Петербургскомъ Удѣльномъ Земледѣльческомъ Училищѣ воспитанники выучились мастерски дѣлать картофельный хлѣбъ, который всегда, въ случаѣ надобности, а эта надобность легко можетъ встрѣтиться въ неурожайное время, можетъ быть употребляемъ вмѣсто обыкновеннаго изъ муки дѣлаемаго хлѣба. Вотъ какъ это дѣлается: въ котелъ съ свѣжею водою свалите

изрядное количество картофеля въ сѣткѣ и повѣсьте котелъ надъ огнемъ въ такомъ разстояніи, чтобъ кипятеніе могло быть доведено до желаемой степени размягченія, а отнюдь не окончательнаго свареніи картофеля; снимите тогда съ картофеля кожицу и разотрите его хорошенько вмѣстѣ съ пятою долею муки противъ всего количества, прибавте горсть соли и добрую ложку дрожжей, впрочемъ чѣмъ менѣе употреблено будетъ дрожжей, тѣмъ будетъ лучше; прибавте къ этому немного горячей воды и замѣсите какъ обыкновенное тѣсто; поставте на огонь, чтобъ дать повыбродиться и подняться, а тамъ съ Богомъ и въ печь посадить можно.

40.) *Сохраненіе картофеля.*

Наполните котомку картофелемъ, погрузите его на нѣсколько времени въ кипятокъ; потомъ высушите ихъ на солнцѣ, разложивъ на цыновкѣ, а тамъ отнесите на чердакъ.—Картофель этотъ не будетъ бродить весною и не получитъ того дурнаго вкуса, который отъ затхлости онъ нерѣдко пріобрѣтаетъ.

41.) *Сохраненіе въ прокъ на зиму моркови, пастернака и рѣпы.*

Соберите рѣпу, пастернакъ или морковь незадолго передъ началомъ морозовъ, и разложите ихъ въ чуланѣ или въ кладовой, принявъ предосторожность, чтобы корни были зарыты въ песокъ по самую шейку растенія, и чтобы они были расположены въ наклоненномъ одни на другія положеніи; потомъ должно образовать другой слой песка, и на него положить слой овощей, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока наконецъ всѣ овощи будутъ сложены; чрезъ это овощи ваши сохранятся въ совершенной свѣжести и цѣлости. Когда онѣ потребуются для стола, то берите ихъ такъ какъ онѣ вамъ представятся, не роя въ серединѣ или съ боковъ кучи.

42.) *Способъ сушенія и сохраненія моркови, посредствомъ котораго можно придавать очень хорошій золотистый цвѣтъ супамъ и соусамъ.*

Выберите морковь особенно хорошую и неуродливую, свѣжую, мягкую, не деревянистую; очистите, оскребите ее хорошенько и продѣньте на нитку; въ этомъ видѣ сложивъ въ кастрюлю съ водою поставьте на огонь и вари-

те съ полчаса; потомъ простудите въ весьма холодной водѣ, дайте отечь и устояться и оботрите чистою ветошкою; соберите морковь въ нѣсколько кучекъ, и разложите ее на цыновкахъ, въ печи по вынутіи хлѣбовъ, точно такимъ же образомъ, какъ это обыкновенно дѣдѣлается для сушенія плодовъ. Зеленые бобы сохраняются точно такимъ же образомъ, но только должно, чтобъ печь была очень легко вытоплена.

43.) *Сохраненіе петрушки, эстрагона и вообще всякой поваренной зелени.*

При выборѣ этой зелени старайтесь выбирать совершенно зрѣлую, не за долго передъ ея цвѣтеніемъ; возмите самыя большіе листья, самыя роскошныя вѣтки, очистите ихъ и положите вариться, каждую траву отдѣльно, минутъ на десять не болѣе; вынувъ изъ кипятку погрузите ихъ въ самую холодную воду, чтобъ придать имъ твердость; имѣйте въ запасѣ чистые, новые глиняные горшки, на днѣ которыхъ положите слой этихъ травъ, а на этотъ слой налейте густую смѣсь изъ соли, уксусу и воды, и опять слой зелени, и т. д. до тѣхъ поръ, пока горшокъ будетъ совсѣмъ полонъ; налейте то-

гда на разсолъ этотъ сала или тепловатаго коровьяго масла, которое, застывъ, образуетъ родъ коры; покройте это масло листомъ бѣлой бумаги, и закройте тщательно крышку горшка, насыпавъ на нее песку. — Когда вы станете употреблять такимъ образомъ сохраняемую зелень, то вы снявъ одинъ слой тщательно умастите разсолъ и наложите бумагу. По вынутіи зелени надобно дать ей отлежаться въ водѣ для возвращенія ей свѣжести и вкуса. — Такимъ точно образомъ можно сохранять и бобы.

44.) *Способъ, чтобъ Прованское и всякое другое растительное масло не горькло.*

Въ бутылку масла наливаютъ пальца на два хорошей водки, такъ, чтобъ бутылка была полна по самую пробку, потомъ ее тщательно закупориваютъ.

45.) *Способъ узнавать поддѣлъ сахара.*

Для поддѣлки и сдобренія сахара большею частію вмѣшиваютъ въ него большее или меньшее количество поваренной соли. Чтобъ открыть этотъ обманъ стоитъ только положить кусочикъ сахару въ рюмку и на него налить

спирту для медленнаго разложенія сахарнаго вещества и осажденія соли, которая не разлагается въ алкоголѣ. Часто также раффинаторы, разумѣется тѣ, которые мало заботятся о репутаціи своего заведенія, примѣшиваютъ въ сахарный песокъ съ мукою, мѣломъ и алебастромъ; чтобъ удостовѣриться въ обманѣ, стоитъ только въ стаканѣ или въ рюмкѣ развести кусокъ сахару водою: вещество примѣшанное все осядетъ на дно рюмки или стакана.

46.) *Способъ узнавать поддѣлъ оливковаго масла.*

Масло это всегда дороже всякаго другаго растительнаго масла, почему иные промышленники изволятъ его поддѣлывать очень искусно, употребляя для этого какое нибудь масло, особливо гвоздичное, но весьма легко узнать поддѣлъ посредствомъ ртутной селитряной кислоты. Разведите шесть долей ртути въ семи доляхъ нитровой кислоты, смѣшайте восемь граммъ этого раствора съ девяносто двумя граммами того масла, которое должно быть подвергнуто разсмотрѣнію; болтайте смѣсь эту отъ времени до времени, и, спустя нѣсколько часовъ вы получите желтоватую массу, которая покроется бѣловатою корою и приметъ отвердѣлость въ нѣсколько часовъ, если оливко-

вое масло чисто. Если же въ немъ будетъ хотя двадцатая доля гвоздичнаго масла, то отвердѣлость будетъ не крѣпкая, а напротивъ того мягкая; если же въ немъ десятая доля гвоздичнаго масла, то оказалось бы при химическомъ дѣйствіи отвердѣнія не болѣе какъ столько сколько обыкновенно бываетъ твердо масло отъ вліянія небольшаго холода.

47.) *Способъ сохранять воду свѣжею въ дорогѣ.*

Дѣло вотъ въ чемъ: въ бочку съ свѣжею водою бросьте нѣсколько горстей негашеной извѣсти, дайте устояться дней пять или шесть, перелейте воду въ другую бочку, вымойте хорошенько внутренность бочки, въ которой былъ известковой растворъ и налейте ее свѣжею водою. Это уже испытанный неоднократно способъ: вода остается свѣжею мѣсяцевъ семь, восемь, имѣетъ хорошій вкусъ и во все не вредна для здоровья.

48.) *Говяжья голова сдавленная, прочная снѣдь въ запасъ.*

Выбрать для этого голову не очень жирную, и отварить въ водѣ съ солью мягко. Вынувъ изъ отвара, выбрать всѣ кости, а мясо

разщипать въ мелкіе кусочки, приправить толченымъ перцомъ, гвоздикою, инбиремъ, маіораномъ, тимономъ и солью, перемѣшать, класть въ салфетку, округлить и завязать. Положить завязанное въ салфеткѣ между двухъ досокъ, наложить гнетъ, и оставить лежать на сутки. Послѣ этого выложить изъ салфетки въ блюдо глубокое, и полить крѣпкимъ уксусомъ. Для употребленія отрѣзывать этаго ломтиками, изрѣзать яблокъ въ жеребейки, облить уксусомъ, и подавать.

49.) *Записка, какъ дѣлать ветчинную эссенцію.*

Взять ломтиковъ сырой ветчины, избить ихъ ножевымъ обухомъ и обжаривать въ кастрюлѣ съ малымъ количествомъ растопленнаго сала: приставить на рашпарную рѣшетку, бросить щепоть муки и мѣшать ложкою, пока сокъ въ кострюлѣ покраснѣетъ. Тогда подбавить сока телячьяго, пучекъ травы петрушечной и другихъ поваренныхъ травъ, гвоздики, головку чесноку, горсть рубленныхъ печерицъ, нѣсколь- рубленныхъ трюфелей, корки бѣлаго хлѣба, крошечку уксуса; и когда уварится, сквозь сито процѣдить и сложить въ бутылку.—Эта эссенція идетъ въ приправу рагу и соусовъ, и сообщаетъ онымъ отличный вкусъ.

50.) *Записка о маринадахъ.*

Называютъ этимъ именемъ соусъ, въ которомъ мочатъ мяса и другія вещи, для удобренія и умноженія въ нихъ вкуса. Маринадамъ главнымъ основаніемъ служитъ уксусъ, а прочія вмѣси состоятъ изъ пряностей, душистыхъ и другихъ огородныхъ травъ, также иныхъ вещей. Для свѣденія предложится о нѣсколькихъ разныхъ маринадахъ, чтобы могли оные служить образцомъ для прочихъ.

Маринадъ для цыплятъ и молодыхъ голубей. Разнять каждаго цыпленка или голубенка на четверо, вымачивать въ лимонномъ сокѣ, разведенномъ водою, приправленномъ солью, перцомъ, гвоздикою, цибулею, или обыкновеннымъ изрубленнымъ лукомъ, и лавровымъ листомъ: держать ихъ въ этомъ маринадѣ три часа. Послѣ этаго приготовлять разнымъ образомъ.—Въ этомъ же маринадѣ вымачивать рябцовъ.

Маринадъ для телятины и баранины употребляется тотъ же.

Маринадъ для крупной дичины состоитъ изъ уксуса, съ солью, перцомъ, лукомъ, или кому угодно съ чеснокомъ, съ прибавкою крупно растолченныхъ можжевеловыхъ ягодъ.

Маринадъ къ заготовленію нѣкоторыхъ рыбъ въ прокъ. Этимъ способомъ запасать миногъ, ряпуху, пискарей, гольцовъ, и иныхъ. Сперва должно обжарить оныхъ въ маслѣ прованскомъ, и потомъ уложить въ боченочекъ, послойно пересыпать солью, нетолчеными: перцомъ, гвоздикою, лукомъ или чеснокомъ, лавровымъ листомъ, и заколотить дно; послѣ этаго налить взваренным уксусомъ, и боченокъ закупоривъ содержать въ холодномъ мѣстѣ.

51.) *Записка, какъ дѣлать поваренной сбитень.*

Изтолочь порознь, четверть фунта перца, столько же инбиря, по 8-ми золотниковъ гвоздики, мушкатнаго орѣшка и корицы. Смѣшать это, просѣять сквозь сито, и сложивъ въ бутылку заткнуть крѣпко и держать въ сухомъ мѣстѣ. Можно въ этотъ сбитень прибавлять порошка печеричнаго, сморчковаго и опеночнаго.

Сбитень для пирожнаго. Составляется изъ 16 золотникомъ инбиря, 8 золотниковъ перца бѣлаго, и постольку же корицы и гвоздики.

52.) *Записка, какъ дѣлать сосиски.*

Взять свѣжаго свинаго мяса и сала по равну; можно прибавить къ этому куринаго бѣла-

го мяса и пупковъ; также немного ветчины сырой. Изрубить это мѣлко, съ прибавкою лука, приправить солью и пряностями, и замѣсить на яичныхъ желткахъ. Начинить этимъ вычищенныя кишки свиныя или бараньи, и передѣлать въ сосиски желаемой величины.

53.) *О запасѣ зимнемъ плодовъ садовыхъ, и о томъ какъ должно его сохранять.*

Желая сберечь въ зиму на долгое время садовые плоды, надлежитъ знать время когда оные снимать, чтобъ не дать имъ выспѣть на деревѣ. Долговременная прочность плодовъ въ лежаніи, большею частью отъ сего зависитъ. Ежели время улучено не будетъ, и плоды сняты рано; то они сморщатся, тѣло получатъ вязкое и безсочное. Но какъ озимые плоды на деревьяхъ выспѣвать не могутъ, при томъ же цвѣта своего не перемѣняютъ, и не содѣлываются мягче; то трудно узнать надлежащее къ сниманію оныхъ время. Одинъ только признакъ спѣлости состоитъ въ томъ, что должно плодъ взять за стебелекъ двумя пальцами, и полегоньку покачивать изъ стороны въ сторону, пока оной сломится: естьли отломъ окажется равенъ и гладокъ, то можно плоды снимать; но ежели оной будетъ неравенъ и вы-

зубристъ, то должно еще нѣсколько дней обождать. Сверхъ этаго надобно знать въ точности роды своего овоща, чтобы по ихъ прочности лучше можно было расположить время къ сниманію.

Для этаго занятія надобно избирать день ясной, чтобъ съ овощами не внесть сырости въ овощницу, и чрезъ то въ послѣдствіи не подать случая къ гнилости. Сниманіе производить съ возможною осторожностію, чтобы плодовъ не побить и не давить. Почему людей къ сниманію употребляемыхъ надобно вразумить, чтобъ они до плодовъ, сколько можно, руками бы не касались, не отрывали маленькихъ сучковъ, которыми при высыпаніи изъ кошницъ плоды повреждаетъ, и не помногу бы въ каждый разъ класть плодовъ въ кошницу или мѣшокъ, чтобы они отъ собственной своей тяжести не раздавливались. Когда же принуждены будутъ отрясать вѣтьви, до которыхъ достигнуть не можно; то прежде отрясанія, приготовляли бы подъ деревомъ постель изъ тюфяковъ, или толсто настланной соломы, или растягивали бы ко вбитымъ кольямъ простыни, а чрезъ то бы упадающіе плоды спасали отъ побитія.

Послѣ снятія плодовъ, не довольно еще того, чтобъ каждаго рода плоды, даже съ каждаго дерева порознь откладывали, потому, что

плоды на одномъ деревѣ поспѣваютъ ранѣе, нежели на другомъ, въ разсужденіи мѣста, на какомъ дерево стоитъ, и здоровости онаго, потому, что плоды на больныхъ деревьяхъ поспѣваютъ ранѣе: надобно еще произвести разборъ плодамъ; поврежденные, червоточенные и несовершенные, откладывать для скораго повареннаго расхода, и особливо отъ неповрежденныхъ и хорошихъ. Когда въ недостаткѣ собственнаго сада, принужденъ бываетъ плоды покупать: въ этомъ случаѣ, всѣ вышеупомянутыя предосторожности мѣста не имѣютъ, но тѣмъ рачительнѣе должно поступить въ разборѣ плодовъ цѣлыхъ отъ поврежденныхъ, и добрыхъ отъ худыхъ. Неповрежденныхъ плодовъ въ кучи ссыпать не должно, потому, что они отчасти въ нихъ слишкомъ разгорячаются, и испареніямъ нужнымъ для плодовъ препятствуютъ; частью же для того, что нижніе тяжестію верьхнихъ раздавливаются. Должно при перенашиваніи плодовъ остерегаться, чтобъ оныхъ не теретъ и не толкать.

Сбереженіе плодовъ на долгое время зависитъ отъ хорошаго мѣста въ домѣ, гдѣ они сохраняются. Когда нѣтъ особливой овощницы то должно въ домѣ избирать сухой покой, ни холоду, ни теплотѣ слишкомъ неподверженный; для того, что не хорошо плоды прямо съ

дерева снять и вносить въ погребъ, или укладывать въ запираемую посудину. Плоды, снятые съ дерева, изпускаютъ еще изъ себя испаренія, а этому испаренію надобно кончиться прежде, нежели перенесены они будутъ на зимованіе. Ежели въ этомъ покоѣ плоды освѣщаетъ много солнцемъ, то улеживаются они скорѣе; но вообще холодъ вреденъ для нихъ не столько, какъ теплота, лишь бы не былъ то морозъ со влажностью. Къ опредѣленію настоящей степени теплоты, не худо имѣть Реомюровъ тепломѣръ, и по оному теплота для плодовъ не должна быть свыше шести градусовъ отъ точки замерзанія: когда же то случится, надобно немедленно воздухъ чрезъ отвореніе оконницы охолодить. Съ другой стороны надобно остерегаться, чтобъ не захватило плодовъ и морозомъ: и чтобъ оный скорѣе можно было замѣтить, то ставятъ у дверей и оконъ чашки съ холодною водою; какъ скоро на оныхъ начнетъ появляться ледокъ, слѣдуетъ покой немедленно протопить, или инымъ способомъ холодъ уничтожить. Къ изведенію изъ овощнаго покоя нечистаго, сгустившагося, или гнилаго воздуха, надлежитъ въ оконницахъ имѣть вѣтрельники, или чрезъ отвореніе форточки и двери произвесть сквозной вѣтръ. Не меньше того, много содѣйствуетъ къ поддержанію въ овощномъ по-

коѣ нужной температуры, когда оной находится надъ другимъ покоемъ, которой зимою топятъ; вторая отъ этаго выгода та, что этотъ покой овощной должно всячески отъ доступа мышей сберегать, о томъ напоминать не нужно.

Въ этомъ покоѣ надобно сдѣлать палати изъ тесничекъ, или полки, лучше же всего подмостки, съ рѣшетками, сплетенными изъ ивовыхъ прутьевъ, и окрайками, и на оныхъ плоды одинъ по другомъ укладывать. Лучшіе плоды укладывать на этихъ палатяхъ надобно такимъ образомъ, чтобъ груши цвѣточнымъ глазкомъ приходили бы внизъ, а черешкомъ вверьхъ; яблоки же этому напротивъ, черешкомъ внизъ, а глазкомъ вверьхъ. Для лучшаго обозрѣнія плодовъ, не худо доски или рѣшетки на этихъ палатяхъ настлать наклономъ, къ передней сторонѣ ниже, а къ задней выше; но какъ въ этомъ расположеніи задніе плоды могутъ скатываться, то стараться предотвратить это, пастилая палати сухимъ мохомъ, съ соломенною рѣзкою и отрубями, и плоды въ эту подстилку втискивать, чтобъ они съ мѣста тронуться не могли.

Плоды худшіе или поврежденные, отобранные отъ прочихъ, класть на соломѣ, настланной на полу въ томъ же покоѣ; однакожъ

не въ кучу, для того что въ этомъ состояніи они скорѣе сгнить могутъ.

По этому не всѣ плоды улеживаются въ одно время, потому надлежитъ разумѣть признаки ихъ зрѣлости, чтобы вѣдать, которые изъ нихъ поспѣли къ употребленію. На нѣкоторыхъ перемѣняется зеленый ихъ цвѣтъ больше или меньше въ желтоватый оттѣнокъ; другіе же цвѣта своего не перемѣняютъ, и надобно умѣть зрѣлость ихъ узнавать ощупываніемъ: для этаго слѣдуетъ взять плодъ въ руку, и большимъ пальцомъ слегка подавливать около черешка: ежели тѣло плода въ этомъ мѣстѣ давленію пальца уступаетъ, знакъ что зрѣлость его дошла, и годно уже оное къ употребленію; въ противномъ случаѣ должно оставить плоды еще улеживаться. Между тѣмъ подавливаніе это надобно производить съ великою осторожностію и очень плавно, чтобы на плодѣ не произошло отъ того пятна, отъ котораго онъ можетъ загнить, и сдѣлаться некрасивъ или невкусенъ.

Естьли же нѣтъ въ домѣ особливаго покоя для плодовъ, который бы предъ наступленіемъ зимы протапливать было можно; то предъ началомъ большихъ морозовъ, надобно прибрать оные въ другое мѣсто. Потребно имѣть для того кадки не очень большія, или высушеные ящики и сундуки, и здоровые плоды со тща-

ніемъ въ оныя укласть, накрыть заперетъ и поставить сперва въ такомъ мѣстѣ дома, гдѣ былъ бы свободной воздухъ, а наконецъ перенесть въ погребъ.

Укладываемую въ кадки овощь большею частью перестилать, отрубями, соломенною рѣзкою или мохомъ, вывѣтренными и высушенными. Дно кадки или сундука настилать должно этими вещами, потомъ класть плоды, и перестилатѣ не только между каждымъ слоемъ, но и отъ стѣнъ, чтобъ плоды къ дереву не притыкались. Предосторожность эта защищаетъ отъ гнилости и мороза, такъ, что укладенную этимъ образомъ овощь, можно оставить до Рождества не осматривая. Около этаго времени надобно перебрать овощь, попортившуюся отложить прочь, отдѣлить улежавшуюся для расхода, а прочую опять укласть тѣмъ же образомъ, но въ разныя меньшія кадочки: въ этомъ состояніи конечно уцѣлѣютъ они до Святой нѣдѣли. Къ хорошимъ лежалымъ яблокамъ прибавлять по немногу сухаго бузиннаго цвѣта; отъ чего заимствуютъ они настоящій мушкатный вкусъ. Естьли между слоями плодовъ укладены какія нибудь постороннія вещи, то кадочекъ или сундуковъ (кои не должны быть изъ сосноваго или еловаго дерева) перебирать и перекладывать уже не должно.

Когда нѣтъ удобности озимый овощь содержать въ особливомъ покоѣ, на пространномъ подмосткѣ, то надобно оной, какъ скоро снятъ будетъ съ дерева, по вышесказанному разобрать, и лучше плоды не медлить укласть въ бочки или кадки, пересыпая отрубями, рѣзкою и тому подобнымъ, бочки заколотить, а въ кадки вставить плотныя крышки, и поставить на свободномъ воздухѣ, однакожъ подъ крышкою. Не должно однако брать къ этому посуды бывшей съ солью, ибо дерево оною уже напиталось, и всегда можетъ подавать случай къ сырости.

Плоды червоточеные, побитые и загнившіе откладывать къ скорому расходу, или высушивать и другимъ образомъ запасать въ прокъ. Ежели же со всею предосторожностію, окажутся иногда согнившіе плоды; не должно и такихъ бросать, но собирать въ бочку, поставленную въ углѣ овощнаго покоя: класть въ нее падалицу и разные очистки плодовъ. Когда все это перегніетъ, можно изъ онаго дѣлать очень хорошій уксусъ; о чемъ предписаніе сдѣлано будетъ въ надлежащемъ мѣстѣ.

54.) *О сушеніи яблокъ.*

Что сушеныя яблоки, бывъ очищены отъ

кожи, получатъ несравненно лучшій вкусъ, вещь то довольно извѣстная. Такимъ образомъ очистить съ яблокъ кожу, должно яблоко каждое разрѣзать по поламъ или на четвертины; малыя же яблоки проколоть трубочкою, чтобъ вынутъ изъ нихъ сѣмянники. Приготовленныя такимъ образомъ яблоки должно не медленно класть въ горячую печь, чтобъ на воздухѣ лежавъ не потемнѣли; въ разсужденіи этаго и очищаніе яблокъ надлежитъ производить въ вечеру, чтобы положить въ готовую печь до утра, и естьли не высохнутъ до этаго времени, то на другой день можно оныя досушить. Хотя роды сочныхъ плодовъ, каковы сливы, вишни и подобные, сначала засушивать въ печномъ вольномъ духу, чтобы они надувшись не треснули, и сока своего не пролили, но дать оному сперва сгустѣть, а потомъ мало по малу прибавляя жара, досушивать: съ яблоками надобно поступать совсѣмъ напротивъ. Это должно вдругъ подвергать самому сильному жару, и чтобъ послѣ того оной мало по малу убывалъ.

Имѣя небольшой запасъ плодовъ, можно употреблять къ сушенію оныхъ обыкновенную хлѣбную печь, даже горячія лежанки. Яблоки покласть на рѣшеты, подостлать бумаги и притомъ въ одинъ слой, не стѣсняя оныхъ между

собою, и поставить въ печь. Высохшія яблоки надлежитъ складть въ холщевые мѣшки и привѣсить близь печи, чтобъ совсѣмъ досохли. Полное изсушеніе необходимо для ихъ прочности, потому что иногда съ наружности хотя и кажутся онѣ со всѣмъ изсохшими, но внутри оныхъ остается сырость: для этого надобно одинъ кусокъ разломить, сильно подавить ногтями; естьли при этомъ окажется хотя немного влаги, знакъ что яблоки еще не досушены и прочно лежать не могутъ.

55.) *Яблочныя смоквы.*

Очистить съ яблокъ кожу, сдѣлать на каждомъ вокругъ по шести надрѣзовъ въ равномъ между собою разстояніи, и складть на блюда, поставить въ печь умѣренно горячую. Когда яблоки позапекутся, вынуть оные, расплющить, съ обѣихъ сторонъ обсыпать толченымъ сахаромъ, и опять поставить въ печь до утра. Тогда опять обсыпать оныя сахаромъ съ обѣихъ сторонъ, и досушить на печи или въ тепломъ покоѣ.

56.) *Яблоки обсахаренныя сухія.*

Очищать съ яблоковъ кожу, и разрѣзы-

вать оныя по поламъ или на четвертины, не медля класть въ холодную воду. Между тѣмъ приставить на огонь въ другой кастрюлѣ воды, покласть въ нее яблоки, и сварить мягко; тогда опять выложить оныя въ холодную воду. Изъ этой воды выкладывать яблоки на рѣшета, покрытыя полотенцами, чтобъ осякли. Въ это время, считая на каждый фунтъ яблокъ, разварить по фунту съ четвертью сахара въ сиропъ перистой, т. е. когда онаго захватить не много на ложку, махнуть оною, то чтобы потянулись изъ него нитки, и дать сиропу въ половину остынуть; покласть въ него яблоки съ рѣшетъ, и оставить пока сиропъ совсѣмъ остынетъ; наконецъ приставить сиропъ опять на жаровню, и варить, пока яблоки сдѣлаются мягки, а сиропъ совсѣмъ сгустѣетъ. Вынимать тогда яблоки кусокъ по куску, класть на черепицы, и засушить въ тепломъ покоѣ, или самомъ легкомъ духу въ печи. Укласть эти яблоки въ коробочки, устланныя пищею бумагою, и хранить въ сухомъ мѣстѣ. Эти обсахаренныя яблоки можно не только ставить въ числѣ конфектовъ, но и употреблять въ начинку тортовъ, размочивъ въ виноградномъ винѣ, по поламъ съ водою смѣшанномъ. Но когда надобно будетъ сдѣлать изъ нихъ компотъ, стоитъ только разварить въ во-

дѣ, съ прибавкою виноградняго вина, сахара, корицы и лимонной корки; подавать въ ихъ сокѣ, и усыпать изрубленною лимонною коркою.

57.) *О соленіи рыбъ.*

Въ предшедшихъ мѣсяцахъ упомянуто уже нѣсколько о маринированіи и копченіи рыбъ: теперь надобно сказать нѣчто осоленіи оныхъ, составляющемъ третіе средство къ долговременному сбереженію. Обыкновенно въ хозяйствахъ заготовлять такимъ образомъ домашней ловли щукъ, названіемъ бочечныхъ щукъ. Ошелушить и выпотрошить оныхъ, надобно кровь изъ нихъ вымыть, и потомъ ихъ крѣпко натерѣть солью. Большихъ щукъ должно разрѣзывать по поламъ, и даже на нѣсколько частей, малыхъ же оставить цѣлыхъ, но внутри брюха крѣпко натерѣть солью, чтобъ не осталось ни одного мѣста безъ соли. Послѣ того дно посудины, въ которую оныхъ укладывать, надобно усыпать солью, укладывать щукъ плотно между собою, чтобъ пустыхъ промежковъ не осталось; отъ этаго прочность рыбъ зависить еще больше, нежели мясъ. Послѣ вставить въ боченокъ дно, и втулку заколотить. При употребленіи этихъ щукъ, должно вымачивать въ водѣ еще свечера.

58.) *Щукъ сушить для употребленія вмѣсто трески.*

Осолить щукъ т. е. натереть оныхъ крѣпко солью, повѣсить на одну ночь покоптиться въ дымъ, а потомъ высушить на открытомъ воздухѣ, или развѣсить въ избѣ близь печи. Такимъ образомъ высушенныхъ щукъ приготовлять въ разныхъ снѣдяхъ, вмѣсто сухой трески.

59.) *Домашняя икра.*

У кого есть рыбныя ловли, можетъ заготовлять въ замѣну осетрей икры, также зернистую и мѣшечную, изъ икры карпей, сиговой и щучей.

Зернистая икра приготовляется такимъ образомъ: Надобно икру, для отдѣленія отъ ней кожицъ и кровяныхъ сосудцовъ, протерѣть сквозь рѣшето. Послѣ того выложить протертую икру въ приготовленные ночвы или корыто, просолить, употребить на каждый фунтъ икры, по 12 золотниковъ соли. Оставить оную полежать съ солью часъ времени, и выложить въ частое сито, изъ котораго бы разсолъ могъ вытечь, но самая икра не проскакивала. Послѣ этаго скадывать икру въ боченочки, и оные крѣпко заколачивать.

Мѣшечная икра къ освобожденію отъ кожицъ и жилокъ, равно пропускать сквозь рѣшето. Потомъ на полчаса класть оную въ крѣпкой разсолъ; при чемъ надлежитъ по часту испытывать, разтирая икру между пальцовъ, не дѣлается ли она отъ того молочною. Какъ скоро этаго не будетъ, должно икру откинуть на ситы, чтобъ осякла. Послѣ того сложить оную въ цѣдительной косой мѣшокъ, и выжимать сильно, чтобъ весь разсолъ изъ ней вышелъ. Такимъ образомъ выжатую икру надобно сложить въ боченочекъ, туго утоптать; вставить дно, также и втулку заколотить, осмолить, чтобъ воздухъ не могъ имѣть доступа.

60.) *Гусиные полотки копченые.*

Надлежитъ къ этому избирать гусей крупнаго рода, и откормить оныхъ сколько можно жирнѣе. Побить оныхъ, ощипать, опалить, выпотрошить и вымыть, распластать равно пополамъ, и натерѣть крѣпко солью; при чемъ на каждый фунтъ соли должно прибавить по 3 золотника селитры. Въ этомъ состояніи сложить ихъ въ посудину, и накрывъ оставить на три дня. Въ теченіи этаго времени, большая часть соли растаетъ и гусиные полотки оною напитаются. Послѣ этаго гусей мокрыхъ еще отъ разсола, обсыпать и обвалять отрубями,

такъ чтобъ жира и мяса ни чего не было видно; привязать на нитенкахъ петлями къ жердочкамъ, и повѣсить на 8 дней коптить; но въ такомъ разстояніи отъ огня, чтобъ сало на нихъ не могло таять. Снять изъ копченія, вывесить полотки еще на 8 дней на воздухъ, чтобъ вывѣтрѣли, однакожъ въ такомъ мѣстѣ, до котораго бы солнечные лучи не достигали. Напослѣдокъ отрубить съ нихъ обтереть, и хранить вмѣстѣ съ другими копчеными мясами. Гуси отъ такого приготовленія съ наружности будутъ желты, а внутри мясо имѣть красное, жиръ бѣлый, и сохраняются чрезъ долгое время очень прочно.

Вышеписаннымъ образомъ положить гусей въ соль, можно оныхъ въ разсолѣ оставить, однакожъ только для скораго расхода; потому что отъ долгаго лежанія соль прохватываетъ ихъ слишкомъ, содѣлываетъ твердыми и невкусными.

61.) *Гуси запасаемые въ уксусѣ.*

Чтобы воспользоваться потрохами, побитыхъ для копченія гусей, класть оные, равно и самое гусиное мясо въ уксусъ. Производится это слѣдующимъ образомъ: гусиное мясо или потрохи, обварить до полуспѣла въ водѣ

переложить въ другую посудину, налить ренскимъ уксусомъ столько, чтобъ мясо все онымъ покрылось, и варить снимая пѣну. Съ самаго еще начала варенія, должно положить туда же оленьяго рога, завязать въ вѣтошечку, а подъ послѣдокъ перца и гвоздики. Когда мясо почти поспѣло, но еще не разварилось мягко, поставить широкогорлыхъ стеклянныхъ банокъ, или каменныхъ, въ котелъ приставленной на огонь, постлать въ немъ сѣна, и налить въ него холодной воды; когда банки отъ варящейся воды нагорячѣютъ, укласть въ нихъ гусиныя части, кусокъ покуску очень плотно; налить банки полны горячимъ еще уксусомъ, въ которомъ варились гуси, процѣдить оной сквозь салфетку, и остудить. Наконецъ собравшееся на поверхности сало счерпать залить растопленнымъ воскомъ и завязать.

62.) *Жареные гуси, залитые саломъ.*

Наконецъ, можно чрезъ долгое время сберегать и жареныхъ гусей, заливать оныхъ саломъ. Взять для этаго горшокъ надлежащей величины, налить на дно онаго, на нѣсколько пальцовъ толщиною, растолченаго гусинаго сала; покласть на оное гусей цѣлыхъ или на части рознятыхъ, и залить гусинымъ остываю-

щимъ, но еще жидкимъ саломъ. Естьли жареной гусь не рознятъ, то надлежитъ налитъ сала и во внутренность онаго. Послѣ того горшокъ слегка встряхнуть, чтобъ сало всюду разлилось и наполнило бы пустоты; дополнить горшокъ саломъ, и завязать бумагою, снесть на сохраненіе въ холодное мѣсто. Въ недостаткѣ сала гусинаго можно дополнить горшокъ соленымъ и растопленнымъ коровьимъ масломъ которое, по издержаніи гусей, все еще останется годно къ поваренному употребленію.

63.) *Объ откармливаніи цыплятъ и молодыхъ голубей.*

Нѣтъ намѣренія говорить здѣсь объ откармливаніи птицъ, назначенныхъ на убой. Здѣсь только мы предлагаемъ способъ какимъ образомъ молодыхъ цыплятъ, или оставшихся каплуновъ, въ теченіи весеннихъ мѣсяцовъ, въ короткое время можно откормить жирными и сдѣлать годными для стола. Извѣстно, что къ откармливанію ихъ употребляются просяныя крупы, молоко и масло коровье: изъ этаго выводитъ послѣдствіе, что цыплячій кормъ долженъ состоять изъ жирныхъ или маслистыхъ и мучняныхъ частей, естьли хотѣть скорѣе достигнуть этаго намѣренія. Просо, пшеница и

ячмень суть зерновые плоды, отъ которыхъ они скорѣе всего жирѣютъ.

По чему надлежитъ цыплятъ откармливать ячменными крупами, попеременно разваривая оныя либо на водѣ, или съ прибавкою мяснаго отвара, или въ молокѣ, и вмѣсто воды давать имъ пить молоко.

Или, давать имъ въ молокѣ размоченной бѣлой хлѣбъ. Въ первый день жрутъ они очень много, по этому надлежитъ имъ ставить корму этаго больше. Но когда продолжить кормленіе такое недѣлю, то къ изумленію окажется, какъ могли они въ такое короткое время столько ожирѣть.

Напослѣдокъ можно давать имъ мѣсиво изъ конопляныхъ зернъ, крапивныхъ сѣмянъ, кирпичной муки, взять оныхъ по горсти, и вмѣстѣ мягко истолокши, съ прибавкою хруско смолонной пшеничной муки, смачивать молокомъ или водою. Кормъ этотъ дѣйствуетъ не токмо къ ихъ отжиренію, но и очень здоровъ; а старыя куры начинаютъ отъ него класть яица.

Въ разсужденіи кормленія молокомъ надлежитъ наблюдать то, чтобъ посуда къ этому употребляемая была со тщаніемъ вычищаема, и не завелось бы въ ней кислоты, что весьма противно намѣренію.

Издержки на это откармливаніе не должны удерживать; ибо излишній расходъ вознаграждается скорѣйшимъ временемъ, въ каковое цыплята могутъ быть откормлены. По этому и молоко должно употреблять къ этому не простое, но неснятое, и въ первые дни надлежитъ еще подбавлять по немногу масла коровьяго.

Голубей молодыхъ откармливаютъ тѣмъ же кормомъ.

64.) *Кисель изъ улитокъ.*

Этими животными можно пользоваться, пока онѣ нетроганныя находятся еще въ черепкахъ своихъ; но многое зависитъ отъ погоды, ранѣе или позднѣе въ этомъ мѣсяцѣ они появляются. Но чтобы заготовить изъ нихъ прочный запасъ, дѣлать изъ нихъ сухой кисель слѣдующимъ образомъ: послѣ выпущенія улитокъ изъ черепковъ, со тщаніемъ очистить, положить мясо ихъ въ мѣшечекъ, и крѣпко продавить. На каждый фунтъ полученной слизи на студень сходствующей, растворить въ водѣ 12-ть золотниковъ камеди или гумми Арабской, и рачительно вмѣстѣ смѣшать, прибавить къ тому четверть фунта истолченаго сахара; и на слабомъ огонькѣ исподоволь выпаривать, пока слизь эта болѣе къ рукамъ льнуть не станетъ:

тогда передѣлать оную въ дощечки, осыпать мѣлкою скормильною т. е. крухмальною мукою, чтобы дощечки между собою не слипались и высушивши покласть на бумагу въ печномъ вольномъ духу; послѣ этаго сберегать въ сухомъ мѣстѣ.—Дощечки эти можно употреблять въ похлебки, соусы и желе. — Признавать что этотъ улиточной кисель, когда онаго подверженные чихоткѣ, принимать будутъ каждаго утра по 6 золотниковъ въ мясной похлѣбкѣ, оказываетъ иногда отмѣнную пользу.

65.) *Сморчки сушить.*

Очищенные и перемытые сморчки взнизать должно посредствомъ иглы на толстыя нитки, и привѣсить сохнуть въ тѣнистомъ мѣстѣ. Лучше однако, прежде развѣшиванія посушить оные въ тепломъ мѣстѣ, напримѣръ въ печномъ вольномъ духу; потому, что когда ихъ свѣжіе сдвинуть на ниткѣ между собою тѣсно, легко портятся они и подвергаются плесени и загниванію. Недовольно еще того, чтобъ сморчки крѣпко изсушить; потребно умѣть оные и сберегать, защищая отъ молей, кои алчно на нихъ нападаютъ. Въ этомъ намѣреніи надлежитъ высушить соли: сморчки укласть въ стеклянныя или каменныя банки, пересыпая по-

слоямъ высушенною солью, и потомъ банки завязать крѣпко свинымъ пузыремъ. — Изломавшіеся сморчки надлежитъ истолочь въ иготѣ, и хранить, порошкомъ, который составляетъ отличную приправу для нѣкоторыхъ соусовъ и другихъ снѣдей, какъ о томъ въ надлежащихъ мѣстахъ сказано будетъ.

66.) *Приготовленіе изъ весеннихъ цвѣтковъ матниной душки.*

Низенькая эта благовонныя цвѣтки имѣющая и въ Апрѣлѣ цвѣтущая трава, извѣстная у Ботаниковъ подъ названіемъ фіялки душистой: (viola martia), кромѣ лѣкарственныхъ силъ своихъ доставляетъ нѣкоторые запасы и для поварни, въ свѣжемъ состояніи поварня пользуется сими цвѣтками, въ немногихъ случаяхъ, какъ-то ниже слѣдуетъ.

67.) *Кисель изъ цвѣтковъ матниной душки.*

Обобранные цвѣтки надлежатъ истолочь въ каменной (отнюдь не въ металлической) иготѣ мягко, развести бѣлымъ виномъ, и оставить на цвѣткахъ до тѣхъ поръ пока какъ оное посинѣетъ; тогда сцѣдивъ оное сквозь сито, обжарить въ свѣжемъ салѣ нѣсколько тертаго

бѣлаго хлѣба, вылить на оный настоянное вино, прибавить сахара, и уварить въ густоту жидкаго киселя далѣе приготовлять.

68.) *Желе изъ цвѣтковъ матниной душки.*

Взять полтора фунта оленьяго рога, три штофа воды и кусокъ фіялковаго корня (продаваемаго въ москательныхъ рядахъ), варить на слабомъ огнѣ исподоволь въ теченіи цѣлыхъ 6 часовъ времени; послѣ того отваръ сцѣдить и еще уварить, чтобъ осталось онаго полштофа. Въ этотъ сгущенный отваръ влить бутылку рейнвейну, выдавить сокъ изъ четырехъ лимоновъ, положить четверть фунта сахара и кусокъ корицы. Между тѣмъ полфунта цвѣтковъ матниной душки съ полштофомъ рейнвейна варить на слабомъ огнѣ часъ, пока вино сдѣлается синевато, тогда процѣдить сквозь сито. Когда вышеупомянутой отваръ оленьяго рога отстоится и поостынетъ, влить въ него отваръ матниной душки также поостывшій; смѣсь эту процѣдить сквозь суконной желейной мѣшокъ въ формы, и поставить въ холодное мѣсто, чтобъ застыло. Когда это желе подавать на столъ, должно форму подержать нѣсколько минутъ въ горячей водѣ, и проворно выпрокинуть на блюдо.

Въ прокъ заготовляется въ хозяйствѣ, одинъ только.

69.) *Уксусъ изъ цвѣтковъ матниной душки.*

Положить фунтъ цвѣтковъ матниной душки въ оловянную чашу, и спрысни вскипяченною рѣчною водою, чтобъ только отволгли; въ этомъ состоянiи накрыть чашу и оставить до утра. На другой день взлить на цвѣтки штофъ хорошаго ренскаго уксуса, приставить чашу на углевой жаръ, очень слабой, и дать немедленно прѣть полчаса, пока уксусъ посинѣетъ; тогда процѣдить сквозь частое сито, разлить въ бутылочки, и крѣпко закупоривши сохранять.

70.) *Молодые хмѣлевые побѣги сберегать на нѣсколько времени свѣжими.*

Извѣстно, что срѣзанные молодые хмѣлевые побѣги долго уберечь свѣжими не можно, но охотникамъ до оныхъ очень прiятно быть можетъ то, чтобъ имѣть эту снѣдь недѣли двѣ или три, сверхъ того времени, когда оные пройдутъ, и уматерѣютъ, слѣдственно къ употребленiю въ снѣдь сдѣлаются негодными. Въ намѣренiи сбереженiя оныхъ, надлежитъ эти побѣги укласть рядомъ на землю, и совсѣмъ

землею же засыпать; когда же хотя кончикъ сихъ побѣговъ изъ земли выставится, они принимаются, пустятъ мочку и получаютъ непрiятной траваной вкусъ.

71.) *Прочная снѣдь въ запасъ изъ ветчины.*

Съ окорока ветчины облупить кожу, мясо изкрошить въ маленькiе жеребейки, обрать остальное мясо съ костей, изрубить оное дробно, подбавить къ тому изкрошеннаго ветчиннаго сала, перца, гвоздики, лимонной корки, и травнаго порошка, положить въ кострюлю, выпустить два яйца, и вымѣшать со тщанiемъ; послѣ того изрѣзать свареной, копченой, говяжiй языкъ въ длинныя полоски; кожу снятую съ ветчины расправивъ на салфеткѣ, намазать выше упомянутаго крошева на палецъ толщиною, на это положить слой цуката въ полоски изрѣзаннаго и копченаго языка, а потомъ слой облупленныхъ фисташечныхъ ядръ; далѣе, опять слой крошеной ветчины, еще цуката и языка, и фисташекъ: такъ продолжать, пока кожу наполнишь въ прежнее подобiе окорока, оправить, обернутъ салфеткою, приложить со всѣхъ сторонъ тоненькiя дощечки или лучинки однакожъ не изъ сосноваго дерева, и обвязать нитенкою крѣпко. Приготовленную такимъ об-

разомъ ветчину варить три часа въ смѣси виноградняго вина съ водою и уксусомъ, двумя большими луковицами, лимонною коркою и нѣсколькими телячьими ножками; послѣ того вынуть вонъ, сдавить между двухъ досокъ, и держать подъ гнетомъ пока остынетъ; снять салфетку, и сохранять въ накрытой посудинѣ, въ холодномъ мѣстѣ. Эта снѣдь всегда готова, и можно подавать оную съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

72) *О сохраненіи съѣстныхъ запасовъ въ жаркое время года.*

Сколько употребляется предосторожностей въ зимнихъ мѣсяцахъ, къ сохраненію съѣстныхъ припасовъ отъ мороза; столько же должно въ жаркое время, особливо же въ каникулы, стараться уберечь оныхъ въ неповрежденномъ состояніи. У насъ находится не мало припасовъ, заготовленныхъ въ сахарѣ и уксусѣ. Какъ легко могутъ оные теперь испортиться, особливо же когда въ приготовленіи оныхъ сдѣлано было упущеніе, но и при самомъ точномъ соблюденіи всего должнаго, состояніе погреба можетъ быть для этихъ запасовъ невыгоднымъ. Ежели погребъ влаженъ, порокъ его умножается отъ тѣни и холода, которыя въ это время

необходимо должно умножить; но когда погребъ очень сухъ, то входа теплаго надворнаго воздуха отвратить ни какимъ образомъ не можно; однакожъ послѣдній порокъ все еще лучше, нежели первый. По этому хозяйкѣ надлежитъ чрезъ каждыя двѣ недѣли запасы свои осматривать; ибо малѣйшее повреждение распространяется скоро, и тогда уже ни чѣмъ пособить будетъ не можно.

Первыми глазамъ ея представляются варенья въ сахарѣ или меду, и соки плодовъ. Начальный вредъ вареньямъ приключается отъ того, когда сахаръ придетъ въ броженіе, и соки окиснутъ. Естьли кислота еще не очень одолѣла, надлежитъ сахаръ или сокъ на чисто сцѣдить съ плодовъ, разварить въ сиропъ съ водою, очистить, уварить оной до надлежащей густоты, выложить въ него и плоды, и дать одинъ разъ вскипѣть, а потомъ въ туже минуту сложить въ банки; когда варенье совсѣмъ остынетъ, банки опять завязать съ пузыремъ, и поставить въ тѣнистомъ мѣстѣ. Закиснувшій сиропъ съ варенья сцѣженной, изойдетъ въ поварнѣ, для приправы соусовъ, или можетъ употребленъ быть къ запусканію уксуса.

Случается въ другихъ банкахъ, что сокъ хотя и не повредился во вкусѣ, но сдѣлался жидкимъ. Это составляетъ уже наклонность къ

окисанію, хотя таковыя банки и не требуютъ свѣжаго сиропа, однакожъ сокъ должно сцѣдить, уварить до настоящей густоты, и опять выложить на плоды.

Опаснѣйшій непріятель запасамъ есть плесень; ибо гдѣ она заведется, то непрестанно распространяется, и повреждаетъ весь запасъ. Недостаточно уже въ этомъ случаѣ вынутіе вонъ только зараженныхъ мѣстъ: надлежитъ весь сокъ съ плодовъ сцѣдить, и налить свѣжимъ сиропомъ.

Въ другихъ банкахъ окажутся можетъ быть варенья сохнущими, поелику сахаръ въ нихъ садится леденцомъ: этому пособить легко, ибо стоитъ только оледенцовѣвшій сахаръ сложить въ сковородку, смочить водою, и опять уварить до надлежащей густоты. Со всѣмъ тѣмъ трудъ въ отвращеніи этаго будетъ тщетенъ, ежели нѣтъ въ домѣ сухаго и при томъ холоднаго мѣста; сверьхъ того надлежитъ банки плотно завязывать съ пузыремъ, а бутылки крѣпко затыкать пробками и засмаливать. Изъ початыхъ банокъ не должно брать тою ложкою, которая касалась уже нашихъ губъ. Далѣе, не оставлять въ банкахъ ямокъ и промежутковъ, но стараться, чтобъ поверьхность была равна; не должно же въ нѣкоторыхъ мѣстахъ плодамъ въ вареньѣ обнажаться: они должны

быть покрыты сокомъ; соки же, сохраняемыя въ бутылкахъ, начатые долгопрочными удержаться не могутъ; должно оные употреблять въ расходъ, или разложить въ малыя бутылочки.

Что надлежитъ до плодовъ заготовленныхъ въ уксусѣ, то находящіеся въ боченкахъ, крѣпко закупоренныхъ, вреду не подвергнутся, ежели содержатъ оные въ холодномъ погребѣ и часто перекатываютъ; но тѣмъ опаснѣе для сохраняемыхъ въ отверстыхъ посудинахъ, поелику хотя и заливаютъ оные прованскимъ масломъ или саломъ, либо воскомъ, но это сберегаетъ до тѣхъ только поръ; пока посудина не начата. Но ежели произойдетъ какое либо повреждение подъ крышкою, равномѣрно не останется другаго средства, кромѣ, что старый уксусъ сцѣдить, зварить свѣжаго, и налить когда остынетъ; при чемъ должно въ свѣжій отваренный уксусъ пустить нѣсколько капель соленаго спирта (spiritus salis въ аптекахъ).

Поваренныя растѣнія, заготовленныя въ разсолахъ, надлежитъ осматривать на поверьхности: какъ скоро окажется на оной плесень, оную со тщаніемъ словить, положить соли, а по обстоятельствамъ и разсолъ перемѣнить.

Но хотя бы и ни въ чемъ не могли упрекнуть это предложеніе, то угрожаютъ запасамъ, особливо же сладкимъ, муравьи. До-

ступъ къ запасамъ преграждаютъ симъ насѣкомымъ чрезъ обертываніе банокъ свѣжимъ полынемъ, рутою или эстрагономъ или обсыпая банки золою, либо толченымъ мѣломъ; и того лучше для этого сухая табачная зола, или веревка обмазанная дегтемъ, которою окружаютъ банки.

Мухи разнаго рода угрожаютъ въ это годовое время запасамъ еще болѣе, потому что кладутъ въ нихъ свой яица, изъ которыхъ выводятся черви. Хотя онѣ тѣнистыхъ или темныхъ и холодноватыхъ мѣстъ не посѣщаютъ, но и оныя не всегда остаются безопасными. По этому должно прибѣгать къ другимъ средствамъ. Легчайше изъ этихъ приманчивая снѣдь содержащая для нихъ отраву, наприм. грибъ, мухоморъ называемый, намазанный сметаною, и проч. Однакожъ всѣ ядовитые вещи опасны; и для того лучше употреблять это невинное средство: смѣшать часть экстра ктаквассіи съ тремя частьми меда, намазать на деревянную тарелку и поставить. Куреніе сушеными тыковными листами и полынемъ, съ можжевеловыми ягодами высушенными, изгоняетъ и даже умерщвляетъ мухъ. Но какъ и запасы симъ запасомъ могутъ напитаться, то можно выгонять мухъ сильнымъ накуриваніемъ погреба вещами благовонными.

Много же вреда приключают и малые червячки, заводящіеся въ мукѣ и сырѣ. Когда еще оныхъ мало, то можно изгнать ихъ, посыпая немного мушкатнаго цвѣта, или втыкая прутики черемуховаго дерева: запаха отъ этихъ вещей они терпѣть не могутъ. При умноженіи же этихъ насѣкомыхъ, не остается инаго способа, муку разъ 6 или 7 просѣять ситомъ; а сыры смачивать селитрою въ водѣ распущенною. Удерживаетъ доступъ этихъ насѣкомыхъ къ сырамъ, когда они лежатъ на овсяной соломѣ, березовомъ листѣ и травѣ звѣробоѣ.

73.) *Средство противу плесневѣнія хлѣбовъ.*

Въ жаркое лѣтнее время плесневѣніе хлѣбовъ въ большихъ домоводствахъ бываетъ очень отяготительно, и приключаетъ иногда много убытка. Можно это нѣкоторымъ образомъ предотвращать, употребляя въ хлѣбопеченіе самую сухую муку, хлѣбы валяя не большіе, больше плоскіе, нежели толстые, и выпекая оные гораздо. Чтобы плесень отвратить еще больше, при замѣсиваніи хлѣбовъ надлежитъ тѣсто просаливать. Когда же и послѣ этаго хлѣбы будутъ плесневѣть, не остается инаго способа, кромѣ того, что заплѣсневѣлое вырѣзать вонъ, остальной хлѣбъ изрѣзать и

высушить въ печи въ сухари. Плѣсневѣлой хлѣбъ не должно употреблять въ кормъ и домовымъ животнымъ потому, что это приключаетъ онымъ болѣзни.

74.) *Средство произвесть лѣтомъ ледъ.*

Во время большихъ жаровъ очень бываетъ трудно, нѣкоторыя снѣди подать на столъ нерастаявшими, наприм. желе, также и напитки холодными, при недостаткѣ ледника; но какъ это случается не рѣдко, то должно прибѣгать къ искуству. Въ этомъ намѣреніи надлежитъ взять 12 золотниковъ чистой селитры, и 3 золотника фіялковаго корня, положить въ каменную кружку или кувшинъ, налить кипящею водою, заткнуть крѣпко, и на веревкѣ опустить въ колодезь. Чрезъ три часа вода въ посудинѣ превратится въ ледъ.

Иной способъ: смѣшать взять по равной долѣ истолченныхъ селитры и нашатыря, поставить на ночь въ погребъ, также особливо въ ведрѣ воды: когда надобно будетъ сдѣлать ледъ, вмѣшивать мало по малу распустившіяся селитру и нашатырь въ воду. Садящійся ледъ вычерпывать, а въ воду еще подбавлять селитры и нашатыря.

75.) *Заготовленіе сливъ въ уксусѣ.*

На каждую бутылку шампанскую или пять стакановъ ренскаго уксуса, взять по фунту съ четвертью сахара, уварить въ житковатой сиропъ, и очистить оной яичнымъ бѣлкомъ. Между тѣмъ отобрать лучшихъ сливъ, обтереть полотенцомъ, наколоть всюду иглою, и положить въ банки съ прибавкою корицы и гвоздики, и выложить на нихъ кипящій уксусный сиропъ. Дней чрезъ 5 или 6 сиропъ сцѣдить, вскипятивши оной, покласть въ него сливы приварить нѣсколько, выловить ложкою сливы, скласть въ банки, а сиропъ еще уварить, выложить на сливы.

76.) *Заготовленіе сливъ въ виноградномъ винѣ.*

Взять для этаго банку каменную, штофа въ три мѣрою, укласть въ нее сливы обтертыя полотенцемъ, и наколонныя иглою; сливы для этаго должно употреблять еще твердыя, только что закраснѣвшіяся. Влить въ сковородку полбутылки понтака или инаго хорошаго краснаго вина, и полтора стакана ренскаго уксуса, положить туда же полтора фунта сахара, по золотнику корицы и гвоздики, уварить въ густоту сиропа, и выложить на сливы. На

другой день сцѣдить сиропъ, переварить и опять вылить на сливы. Въ третій день приварить сливы вмѣстѣ съ сиропомъ, складть въ банку и завязать плотно.

77.) *Заготовленіе сливнаго киселя.*

Кисель сей составляетъ въ хозяйствѣ очень полезной и прочной запасъ. Для этаго надлежитъ отобрать сливы самыя спѣлыя, неповрежденныя, косточки изъ нихъ выдавить, а мясо положить въ котелъ. Сокращаютъ работу этаго заготовленія, изрубливая сливы мѣлко капустными сѣчками. Котелъ приставить на огонь варить сливы, непрестанно мѣшая деревянною лопаткою; къ этому потребна не токмо сильная рука, но и замѣчаніе, чтобъ огонь дѣйствовалъ въ котелъ всюду равнообразно, и чтобъ сливной кисель не прилипалъ ко дну и стѣнамъ котла. Къ предотвращенію этаго, и сообщенію сливному киселю ароматическаго вкуса и прочности, класть въ котелъ нѣсколько неспѣлыхъ грецкихъ орѣховъ вкожѣ. Сливной кисель получаетъ отъ этаго темной цвѣтъ, подбавлять въ этотъ кисель бузинныхъ ягодъ или грушъ; однакожъ отъ этаго кисель теряетъ свою прочность.

Для улучшенія этаго киселя, надлежитъ поступить слѣдующимъ образомъ: сливы должно совсѣмъ разварить, но пока кисель еще не началъ сгущаться, протереть оной сквозь сито, чтобы кожицы отдѣлить; протертое увари до надлежащаго сгущенія.

Сливной кисель въ хозяйствѣ обыкновенно раздѣляется на кисель для скораго расхода и прочной. Первый увариваютъ не столько много, какъ заготовляемый въ прокъ. Сохранять этотъ кисель обыкновенно въ каменныхъ горшкахъ и деревянныхъ кадочкахъ. Разложить кисель въ посудины, въ первый день надлежитъ оныя нѣсколько разъ встряхнуть, чтобъ кисель осѣлся и не осталось пустыхъ промежковъ, а поверхность уравнять, и гдѣ окажутся ямки, наполнить оныя свѣжимъ киселемъ сливнымъ; и къ отвращенію доступа воздуху залить вовареннымъ коровьимъ масломъ, или бараньимъ саломъ. Нѣкоторые застилаютъ поверхность киселя сушеными листьями дерева грецкихъ орѣховъ, и покрываютъ размятою глиною. Иные припекаютъ поверхность сливнаго киселя раскаленною желѣзною лопаткою, чтобы произошла корка, не допускающая воздухъ. Легче это получить можно, поставя посудину съ сливнымъ киселемъ въ горячую печь; ежели это засушиваніе повторить до нѣсколько разъ,

кисель высохнетъ такъ, что можно будетъ оной выложить изъ посудины на доску, и засушить далѣе въ формахъ, какъ кирпичь. Ежели окажется по времени на немъ плѣсень, должно оную счистя, просушить въ печи.—Этотъ кисель идетъ во многія поваренныя употребленія

78.) *Заготовленіе прюнелей французскихъ.*

Не должно думать, чтобъ эти привозимыя изъ Франціи сливы были особливаго рода; приготовлять оныя изъ отборныхъ, лучшихъ сливъ, и тогда онѣ совершенно уподобляются Французскимъ. Удобнѣйшія къ этому сливы большія, яичнаго вида мясистыя, изъ которыхъ косточка свободно выходитъ; впрочемъ все равно, желтыя онѣ или красныя. Надлежитъ обо драть съ нихъ кожу; что и не составляетъ труда, ежели сливы не повреждены. Сливы къ этому должны быть самыя спѣлыя; по крайней мѣрѣ надобно онымъ полежать нѣсколько дней на соломѣ, чтобъ позавяли. Когда же принуждено будетъ употребить оныя свѣжими, то слѣдуетъ обварить сливы водою горячею, а потомъ выложить въ холодную; послѣ этого кожица ихъ удобно слупляется. Когда же сливы безъ этаго предуготовленія облуплять, соста-

вить эту работу не токмо трудную, но и поверхность сливъ равна не выдетъ. Начиная облуплять сливы, надлежитъ у черешка маленькимъ ножичкомъ сдѣлать разрѣзъ, послѣ того прихватывая кожицу большимъ пальцомъ къ ножичку оную слуплять; облупивъ сливы дать онымъ не много позавянуть въ теплѣ, и тогда уже осторожно вынимать косточки. Тогда сливы расплющить и совсѣмъ высушить. Само по себѣ разумѣется, что при семъ должно поступать съ большею осторожностію, нежели съ сушеніемъ простыхъ сливъ, чтобъ сокъ не вытекъ, или бы сливъ не поджечь. Ежели прюнели заготовляются для постольниковъ (дессертовъ), вмѣсто вынутой косточки можно вкладывать въ нихъ по облупленному миндальному ядру; укладывая въ ящикъ надлежитъ оныя пересыпать мѣлкимъ сахаромъ.

79.) *Заготовленіе рыжиковъ въ уксусъ.*

Рыжики очистить и перемыть, обтереть полотенцомъ, перетирать оныхъ слои укладывая въ банку зернами перца, кубебы, гвоздикою, лимонною коркою и лавровымъ листомъ. Сперва на дно банки положить сихъ пряностей потомъ слой рыжиковъ, опять пряностей, и такъ продолжать до наполненія посудины. Взва-

рить крѣпкаго ренскаго уксуса, остудить и вылить на рыжики, для прочности можно заливать ихъ саломъ или прованскимъ масломъ. — Этимъ способомъ можно заготовлять разнаго рода другіе грибы, какъ-то: боровики, березовики, опенки, и проч.

80.) *Руладъ изъ говяжей паховины.*

Взять сколько угодно говяжьихъ паховинъ, натереть селитрою и солью, чтобъ просолились; когда же дѣлать рулады, то вымыть паховины чисто, и расправить на поваренномъ столѣ; усыпать оныя истолченными перцомъ, гвоздикою, кубебою, рубленнымъ лукомъ, а нѣкоторыя и чеснокомъ, укласть тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, а есть ли угодно и мяснымъ фаршемъ; закатать каждую паховину трубкою, на подобіе толстой калбасы, обвязять ниткою, и отварить въ водѣ съ солью; къ этому можно прибавитъ лука и кореньевъ, а подъ конецъ варенія, ренскаго уксуса. — Сохранять въ чистой посудинѣ въ томъ же отварѣ.

81.) *О заготовленіи розовой воды.*

Набрать сколько угодно листочковъ розовыхъ цвѣтковъ, изъ коихъ бѣлые заслуживаютъ преимущество, потому что имѣютъ въ себѣ холодящее свойство, положить въ обыкновенной кубикъ, считая на четыре мѣрки цвѣтовъ, 6 тѣхъ же мѣрокъ воды, и перегнать столько, чтобъ розовой воды вышло не больше фунта. Эту выдвоенную воду налить на столько же мѣрою розовыхъ листковъ, какъ и прежде, и еще передвоить. Этимъ способомъ получается лучшая и самая сильная розовая вода. У коего розъ не много, можно оныя собирать мало по малу; и въ каждый разъ собранныя, на полотенцѣ пересыпать солью, перемѣшать, смять въ комъ, и набивать въ стеклянную или глиняную банку, и до двоенія беречь въ погребѣ. Розовая вода изъ просоленыхъ розъ не столько хороша, какъ изъ свѣжихъ.

Чтобъ розовая вода долго удерживала свою силу, надлежитъ оную разлить въ бутылки, плотно закупорить и засмоливъ, лѣтомъ хранить въ холодномъ мѣстѣ, а зимою сберегать отъ замерзнутія.

82.) *Розовой уксусъ.*

Розовой уксусъ можно заготовлять двоякимъ образомъ, посредствомъ двоенія и настаиванія; первый способъ конечно затруднительнѣе, но за то лучше. Надлежитъ къ этому взять 2 фунта алыхъ и бѣлыхъ розовыхъ листьевъ, налить восмью фунтами самаго крѣпкаго ренскаго уксуса, и оставить на ночь настаиваться. Послѣ этаго сложить въ кубикъ, и перегонять въ горячемъ pескѣ до тѣхъ поръ, какъ въ кубикѣ листья останутся сухи. Этотъ перегнанной розовой уксусъ настоять на свѣжихъ листьяхъ алыхъ розъ, пока онъ поалѣетъ; тогда процѣдить сквозь полотенцо, и хранить въ крѣпко заткнутыхъ бутылкахъ. Уксусъ этотъ бываетъ очень силенъ, и держится долго.

Для повареннаго расхода, можно этотъ уксусъ скорѣе запасать вторымъ способомъ. Взять стеклянную бутыль желаемой величины, набить три четвертыхъ доли оной розовыми цвѣтами, заткнуть плотно, и выставить на солнцѣ дни на три или четыре, пока листки завянутъ. Временемъ бутыль встряхивать, чтобъ листки свѣжіе выбивались, и лучше могли вянуть. Послѣ того налить ренскимъ уксусомъ, прибавить нѣсколько корицы и гвоздики, за-

купорить пробкою и завязать, и дать стоять мѣсяца два или три на солнцѣ. Наконецъ уксусъ процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

83.) *Розовая эссенція.*

Въ ускогорлую банку, но такую, которой бы въ устье рука свободно проходить могла, положить слой розовыхъ листьевъ; на оной насыпать слой толченаго сахара, продолжать таковымъ образомъ послойно класть розовые листья и сахаръ, пока банка будетъ полна. Самый верхній слой долженъ состоять изъ сахара. Эту банку завязать размоченнымъ пузыремъ, и выставить на 3 дни на солнцѣ. Когда сахаръ растаетъ, сцѣдить эссенцію сквозь сито, не выжимая изъ листьевъ, и сберегать въ бутылочкѣ плотно закупоренной.

84.) *Листья портулака въ уксусъ запасать.*

Обобрать листья съ стеблей портулачныхъ, перемыть, и обтереть полотенцемъ, ежели есть на нихъ какая нибудь нечистота (ибо травъ, кои назначено класть въ уксусъ, впрочемъ обмывать не должно), и складть въ банки.

Потомъ взять, сколько надобно, самаго крѣпкаго ренскаго уксуса, и на бутылку онаго считая по шести золотниковъ соленаго спирта (spiritus salis), которой можно достать въ аптекѣ, и золотника по полтора соли, и налей эту смѣсь на портулачные листья. Сверьху налить на мизинецъ ручной толщиною прованскаго масла, чтобъ воздухъ не доходилъ, и чрезъ то бы листья держались прочнѣе. Зимою составляетъ это салатъ очень вкусной и всегда готовой.

85.) *Артишоки запасать въ разсолѣ.*

Къ этому артишоки надлежитъ очистить, отварить до полуспѣла, еще перебрать, обмыть и опять осушить. Послѣ этаго приготовить разсолъ: именно, воду надлежитъ вскипятить, и много осолить солью. Наконецъ взять боченокъ, укласть въ него артишоки слоями таковымъ образомъ, чтобъ въ первомъ слоѣ артишоки пришлись донышками или чашечками своими внизъ, а во второмъ вверьхъ; таковымъ образомъ продолжать, чтобъ артишоки приходили чашечками къ чашечкамъ, и верхушками къ верхушкамъ, пока боченокъ будетъ наполненъ; тогда дно вставить и заколотить, а разсолъ влить втулкою. Естьли боченокъ

поставленъ будетъ въ хорошемъ мѣстѣ, и каждую недѣлю перекатыванъ, то артишоки могутъ стоять цѣлой годъ.

Когда нѣтъ столько артишоковъ, чтобъ наполнить боченокъ, то можно покласть такимъ же образомъ артишоки въ горшокъ, налить разсоломъ столько, чтобъ артишоки покрыло, и залить сверьху коровьимъ масломъ.

Къ употребленію эти артишоки надлежитъ вымачивать.—

86.) *Артишоки въ уксусѣ.*

Артишоки по вышесказанному обварить, обмыть и осушить, складть въ горшки. Далѣе взварить ренскаго уксуса, положить перца цѣлкомъ, корицы и гвоздики, остудить и потомъ налить на артишоки.

Другіе наблюдающіе хозяйственные расчеты, берутъ воды, соли и ренскаго уксуса, полагая на бутылку воды полбутылки уксуса, взваривать эту смѣсь, остудить и выливать на артишоки. Хотя этотъ способъ и дешевле, но не можетъ сообщать артишокамъ столько прочности и вкуса, каковы бываютъ налитые однимъ уксусомъ. Къ употребленію и эти артишоки надлежитъ равномѣрно вымачивать въ водѣ.

87.) *Артишочные стебли въ разсолѣ.*

Можно запасать ни одни артишоки, но и стебли оныхъ: отварить такимъ же образомъ остуживать, обтирать полотенцемъ, наконецъ укладывать въ горшки, и налить уксуснымъ разсоломъ, заливать воскомъ или коровьимъ масломъ. При этомъ замѣчается, что надлежитъ съ нихъ со тщаніемъ очищать листья все колючее и мшистое.

88.) *Сушеныя артишочныя чашечки.*

Съ сырыхъ артишочныхъ шишекъ надлежитъ обломать листья, къ чашечкѣ приростшую щотку или волосень снять, а чашечки взнизать на нитки, сушить, на открытомъ воздухѣ, или, что еще лучше, на решетахъ въ печномъ вольномъ духѣ; но наблюдать это, чтобъ чашечки совершенно высохли, и въ срединѣ оныхъ не осталось бы влажнаго, отъ чего онѣ скоро портятся; но съ другой стороны должно наблюдать и то, чтобъ онѣ не подгорѣли. Прибавка этихъ чашечекъ въ соусы и другія снѣди, сообщаетъ онымъ отличный вкусъ.

Къ употребленію сушеныя чашечки артишочныя надлежитъ немного размачивать.

89.) *Артишоки на нѣсколько времени уберегать свѣжими.*

Въ каждомъ хозяйствѣ составляетъ пріятность то, чтобъ артишоки уберечь свѣжими, далѣе обыкновеннаго ихъ времени. Къ этому намѣренію должно отбирать тѣ артишочныя шишки, у которыхъ стебли длиннѣе. Надлежитъ оныя стеблями поставить въ воду, содержать въ погребѣ, и воду чрезъ каждые 8 дней перемѣнять; стебли къ низу должно на палецъ срѣзать. Такимъ способомъ можно оные чрезъ долгое время сберечь свѣжими. Но чтобы сохранить оные въ состояніи этомъ и еще далѣе; что всего удобнѣе осенью, то надобно взять большой ящикъ, поставить оной въ погребѣ, и наполнить пескомъ. Артишоки воткнуть въ песокъ рядами, плотно между собою, при чемъ листья шишечные должно стянуть и завязать ниткою; въ этомъ состояніи можно артишоки сберечь свѣжими чрезъ весьма долгое время.

90.) *О запасеніи зеленаго гороха.*

Зеленый горохъ и стручья составляютъ для всѣхъ пріятную снѣдь, а потому о запасеніи оныхъ надлежитъ прилагать большое ста-

раніе; къ этому употреблять слѣдующіе способы.

1, Молодой горохъ варить нѣсколько минутъ, послѣ этаго откидывать на рѣшета, чтобы осякнулъ, или обливать оный по вынутіи холодною водою; отъ этаго горохъ удерживаетъ свою зеленость. Послѣ того складывать въ горшки, покрывать виноградными или вишенными листьями, и накладывать гнетъ, или, насыпать горохъ въ бутыли; но въ первомъ и послѣднемъ случаѣ, должно наливать такимъ крѣпкимъ разсоломъ, въ которомъ бы свѣжее яйцо не тонуло; послѣ того посудины накрыть или заткнуть плотно, содержать въ холодномъ мѣстѣ.

2, Другіе въ этомъ намѣреніи берутъ самыя большія банки, дно оныхъ усыпать солью, класть слой зеленаго выпущеннаго гороха, еще пересыпать солью, опять гороха, и такъ далѣе, пока банки будутъ наполнены. По этому зеленой горохъ очень усыхаетъ, или слегается, то надлежитъ банки чрезъ каждые два дни дополнить. Наконецъ должно залить банки растолченннымъ говяжьимъ саломъ, или масломъ, а всего лучше воскомъ.

3, Надлежитъ зеленой горохъ изъ стручьевъ вылущить, пересыпать солью, полагая на каждый гарнецъ по 12 золотниковъ соли, давать гороху нѣсколько полежать и поосолиться,

складть оной въ бутыли, вмѣстѣ съ сокомъ, который онъ далъ изъ себя. Наполнить бутыли, дно котла устлать соломою, установить на оную бутыли, но такъ, чтобъ одна къ другой не прикасалась, для этаго переложить между оныхъ соломою; заткнуть бутыли слегка, налить холодной воды въ котелъ, чтобъ захватила бутыли по самыя горлы, и развесть подъ котломъ огонь. Вода мало по малу нагрѣется, и столько наконецъ разгорячится, что бутыли начнутъ двигаться: тогда снять съ огня котелъ, и дать бутылямъ въ немъ охолодѣть; иначе онѣ перелопаются. Послѣ этаго остается бутыли заткнуть, засмолить, и содержать въ погребѣ, въ сухомъ пескѣ.

Хотя способы эти безъ сомнѣнія лучшіе къ сбереженію зеленаго гороха, но можно оные и еще улучшить слѣдующимъ образомъ: смѣшать четверть фунта соли съ шестью золотниками сахара, пересыпать горохъ этою смѣсью, и сложить съ сокомъ который онъ даетъ изъ себя, въ бутыли, кои тотчасъ должно снесть въ погребъ, а впрочемъ поступить по вышесказанному

Но поэтому въ бутыляхъ гороха можно запасти не много, и при томъ сберегать очень трудно, то лучше оной пересыпать солью съ сахаромъ въ кадочкахъ, имѣющихъ плотныя крышки.

Тѣмъ или другимъ образомъ приготовленной горохъ, предъ употребленіемъ надлежитъ вымачивать въ водѣ, больше, или меньше, въ разсужденіи того сколько много оной присолится; даже иногда принуждено бываетъ первую воду сливать, и наполнить водою свѣжею. Приготовляя въ снѣдь, всегда должно въ такой горохъ подбавлять сахара.

91.) *Новой способъ запасать гороховыя лопатки въ сахарѣ*

Набрать потребное число лопатокъ сахарнаго гороха, въ коихъ зерна только что завязываются, положить въ большую фарфоровую или фаянсовую чашу, пересыпать оной толченымъ сахаромъ; ворочать стручья деревянною ложкою, въ теченіи трехъ недѣль ежедневно; наконецъ по обыкновенію складть въ стеклянныя банки.

92.) *Зеленой горохъ сушить.*

Высушить изъ стручьевъ зеленаго, еще мягкаго гороха, положить въ воду, и приставить на огонь, дать оной вскипѣть. Снять съ огня откинуть горохъ на рѣшета, чтобы осякнулъ. Тогда разсыпать на рѣшета, и сушить

въ печи. Сушеніе это составляетъ самое важное обстоятельство, ибо въ сильномъ жару горохъ очень твердѣетъ, и теряетъ свой зеленой цвѣтъ; естьли же не досохнетъ, то окисаетъ. По этому надлежитъ оной сушить въ самомъ вольномъ духу, либо на лежанкахъ печныхъ; насыпать тонкимъ слоемъ, по часту переворачивать, и наблюдать, чтобъ не подгорѣлъ, высохъ бы равнообразно, и не осталось въ немъ влаги. По высушеніи надлежитъ горохъ этотъ хранить въ стеклянныхъ плотно завязанныхъ банкахъ.

Къ поварному употребленію надлежитъ горохъ этотъ свечера еще размачивать въ холодной водѣ, а за часъ предъ тѣмъ, когда готовить, налить теплою водою. Наконецъ въ этой теплой водѣ приставить на огонь, и отварить.

93.) *Хлѣбцы изъ зеленаго гороха.*

Къ этому равномѣрно надлежитъ взять молодаго, еще сочнаго гороха, растереть оный въ ступкѣ, и съ прибавкою истолченыхъ сухарей бѣлаго хлѣба, и приправою мушкатнымъ цвѣтомъ, замѣсить вмѣстѣ, и впрочемъ поступать такимъ же образомъ, какъ сказано было въ Маѣ мѣсяцѣ о хлѣбахъ спаржевыхъ и

раковыхъ. Употребленіе этихъ хлѣбовъ въ кушанье, сообщаетъ оному много вкусности.

94.) *Турецкіе бобы запасать.*

Извѣстно, что ни въ одной породѣ растеній нѣтъ столько различія, какъ въ бобахъ, въ разсужденіи ихъ вида и цвѣта; но между тѣмъ бѣлые бобы или фазоли въ поваренномъ употребленіи предпочитаются, какъ въ свѣжемъ такъ и сухомъ состояніи. Когда въ выборѣ бобовъ для поварни свѣжихъ, надлежитъ предпочитать самые мягкіе и мясистые стручья имѣющіе; тѣмъ паче это наблюдать надлежитъ, чтобъ избирать къ этому бобы мягкіе, неимѣющіе травнаго вкуса и твердой лузги. Совсѣмъ будетъ то противно намѣренію, когда бобы къ этому употребить старые и вялые; надлежитъ оные набирать въ самое то время, когда въ нихъ зерна только что начнутъ завязываться, рано утромъ по холодку, и не давать имъ долго лежать, но скорѣе приготовлять въ запасъ. Снѣдь эта теряетъ много своей доброты и отъ того, что заготовляется въ прочной запасъ, почему предосторожность эта тѣмъ нужнѣе. Изкрашивая бобы, надлежитъ обдирать съ нихъ реберныя жилы, самое же крошеніе производитъ вкось поперечности

стручевой. Изкрошенные стручья должно пересыпать солью, укласть слоями въ горшки или кадочки, дно устлать виноградными или хрѣновыми листьями, оными же накрыть и сверьху; далѣе наложить холщевою ветошку, и крышку съ гнетомъ. Прочность этого запаса зависитъ отъ того, чтобъ сколько можно удержать доступъ къ нему воздуха: а потому крышки должны входить очень плотно. Иные не солятъ этихъ бобовъ, но наливаютъ разсоломъ. Но какъ бобы эти, со всею предосторожностію, все выходятъ жестче свѣжихъ, то предъ заготовленіемъ надлежитъ ихъ обваривать кипяткомъ, или варить оные до одного вскипѣнія, откидывать на рѣшета, чтобъ осякли, а потомъ на простынѣ просаливать. Этотъ запасъ, уложенной въ отверстыхъ посудинахъ, надлежитъ содержать въ непрестанномъ присмотрѣ, чистотѣ, и оказывающуюся на поверьхности плѣсень со тщаніемъ снимать. По этому отъ такого счищанія много бобовъ тратится, то выгоднѣе сберегать оные, какъ и горохъ, въ бутыляхъ; особливо же въ соль для нихъ употребляемую, на каждую четверть фунта подбавлять по 6 золотниковъ сахара. Употребляя эти бобы въ поварнѣ, надлежитъ вымачивать, а приготовляя изъ нихъ снѣдь, подбавлять сахара.

95.) *Турецкіе бобы квасить.*

Со стручьевъ надлежитъ ободрать боковыя жилы, и искроша стручье положить въ воду, вскипятить одинъ разъ, а потомъ откинуть на рѣшета, чтобъ осякли, и въ досталь осушить между простынь. Между тѣмъ взварить сколько нужно ренскаго уксуса съ перцомъ; бобы уклaсть въ боченокъ слоями, пересыпая оные солью, длиннымъ перцомъ, чебромъ и лавровымъ листомъ; боченокъ заколотить, и остывшій уксусъ влить въ втулку, которую также заколотить, снесть боченокъ въ погребъ, и почасту оной перекатывать. Бобы эти подавать вмѣсто салата.

96.) *Турецкіе бобы сушить.*

Нѣтъ надобности повторять о томъ, что къ этому надлежитъ избирать бобы молодые, мягкіе и мясистые въ стручьяхъ. Легчайшій способъ сушить оные взнизывая на нитку, въ тѣнистомъ мѣстѣ привѣшивая, однакожъ въ такомъ, гдѣ бы воздухъ свободно проходилъ. По опытамъ найдено однако, что сушеніе этихъ бобовъ лучше производить такимъ образомъ: бобы надлежитъ отварить въ водѣ съ малою долею соли, откинуть на рѣшета, облить хо-

лодною водою, и когда осохнутъ, сушить въ печьномъ вольномъ духу, почасту переварачивая. Употребляя эти сушеные бобы въ поварнѣ, надлежитъ оные съ вечера размачивать, по утру налить горячею водою, и варить по обыкновенному; въ кушанье изготовленное съ этими бобами, надобно подбавлять сахара. Таковымъ образомъ приготовленные эти бобы не уступятъ во вкусѣ свѣжимъ, и удерживаютъ свой зеленой цвѣтъ. Хранить сушеные бобы лучше всего въ холщевыхъ мѣшечкахъ, привѣшивая въ сухомъ мѣстѣ, но не къ самой стѣнѣ.

97.) *Экстрактъ изъ грецкихъ орѣховъ.*

Въ этомъ мѣсяцѣ грецкіе орѣхи бываютъ уже въ томъ состояніи, въ которомъ ихъ еще зеленые приготовляютъ разнымъ образомъ. Не касаясь до относящагося къ кандитеру, а потому предложить о томъ только, что можно получить изъ нихъ для поварни, служащее въ приправу снѣдей, и замѣняющее во многихъ случаяхъ соусы и разныя пряности.

Къ этому намѣренію надлежитъ взять 60 полуспѣлыхъ грецкихъ орѣховъ, положить въ горячую воду, чтобы наружная кожа отстала; послѣ этаго обтерѣть оные полотенцомъ, и

изрѣзать въ тонкіе ломтики. На это число орѣховъ надлежитъ взять 3 золотника гвоздики, 6 золотниковъ перца, полтора золотника мушкатнаго цвѣта, по 12 золотниковъ горчицы желтой и черной, корешокъ хрѣна жеребейками изкрошенный, горсть соли, лавровыхъ листьевъ, и, кто жалуетъ, десятокъ зубковъ чеснока. Перемѣшать все, сложить въ банку, налить тремя штофами взвареннаго и опять остуженнаго ренскаго уксуса. Завязать размоченнымъ пузыремъ, выставить на нѣсколько недѣль на солнце. Нѣсколько ломтиковъ этихъ орѣховъ, или самую малую часть уксуса, въ которомъ они настаиваны; сообщаетъ разнымъ снѣдямъ и соусамъ отличный вкусъ. Когда около половины этаго экстракта будетъ издержано, можно дополнить взваренным и опять остуженнымъ ренскимъ уксусомъ. Самый экстрактъ отъ этаго не ослабѣетъ, ибо не можно то, чтобы уксусъ въ одинъ разъ извлекъ въ себя всю силу изъ ароматныхъ смѣсей. Экстрактъ этотъ хорошо завязанный можетъ стоять нѣсколько лѣтъ безъ поврежденія.

98.) *Сокъ красной смородины.*

Ягоды эти, въ разсужденіи содержащейся въ нихъ пріятной кислоты, очень уважаются

въ поварняхъ. Нѣтъ надобности, какъ изъ другихъ ягодъ приготовлять изъ нихъ уксусъ, потому что сокъ изъ нихъ довольно кислъ, для сообщенія соусамъ требуемой остроты, которую еще принуждено бываетъ утолить сахаромъ. По этому надобно стараться сокъ этотъ запасать и сберегать лучшимъ образомъ. Ягоды со стебельковъ ощипать въ глиняной горшокъ, приставить оной на огонь, варить подавливая ложкою, пока онѣ дадутъ изъ себя сокъ; тогда протерѣть ягоды съ сокомъ сквозь сито, остатки сока выдавить сквозь полотенце, оставить стоять на ночь, чтобъ гуща осѣла на дно: тогда сокъ еще процѣдить въ сковородку, въ которой варятъ варенье, и безпрестанно вымѣшивая ложкою, также снимая пѣну, уварить до надлежащей густоты. Послѣ этаго разлить сокъ въ бутылки, закупорить и засмолить, и содержать въ холодномъ мѣстѣ.

Поэтому во время варенія сока вышеписаннымъ образомъ въ горшкѣ, ягоды могутъ прикипать къ стѣнамъ, отъ этаго происходитъ нечистота во вкусѣ сока; то лучше горшокъ ставить въ котелъ наполненный водою, и варить ягоды посредствомъ кипящей въ котлѣ воды; послѣ этаго поступать по вышесказанному.

Неподслащенный сокъ этотъ для поваренного употребленія лучше; онъ же и держится прочнѣе, нежели подваренный съ сахаромъ, который, отъ малѣйшаго доступа воздуха, приходитъ въ броженіе.

99.) *Сиропъ смородинный.*

Надлежитъ на каждый фунтъ смородиннаго сока, класть три четверти фунта сахара; послѣднiй должно разварить въ сиропъ, очистить подбавкою яичнаго бѣлка, потомъ влить отсѣвшій и сцѣженной смородинной сокъ, и уварить въ густоту сиропа. Пѣну во время варенія надлежитъ со тщаніемъ снимать, ибо оная лишаетъ сиропъ прочности. Сокъ этотъ также въ поварняхъ употребляется.

Хранить этотъ сиропъ надлежитъ въ маленькихъ полубутылочкахъ, для того что по начатіи бутылки, сиропъ долго держаться уже не можетъ.

100.) *Варенье смородинное.*

Въ поварнѣ ягоды эти свареныя въ сахарѣ необходимы, для тортовъ и разнаго пирожнаго; а притомъ подавать оныя и къ жареному.

На каждый фунтъ ягодъ со стебельковъ общипанныхъ, полагая по три четверти фунта сахара, должно оный разварить въ густоту обыкновеннаго сиропа; послѣ этаго не много охолодить, всыпать ягоды, и варить не мѣшая ложкою, чтобы ягодъ не передавить. Наконецъ ягоды вычерпать ложкою, а сокъ уварить до надлежащей густоты. Естьли по времени ягоды дадутъ изъ себя сокъ, и отъ того сиропъ сдѣлается жиже; надлежитъ оной немедля оцѣдить, подварить, и опять выложить на ягоды. Это надлежитъ наблюдать, банки завязывать пузыремъ, и содержать въ холодномъ мѣстѣ.

101.) *Смородину сушить.*

Ягоды не ощипывая съ вѣточекъ надлежитъ раскласть на рѣшетахъ, и засушить въ печномъ вольномъ духу. Отъ сушенія на солнцѣ, теряютъ онѣ цвѣтъ. По высушеніи, можно безъ труда ягоды обобрать съ вѣточекъ, и хранить въ банкахъ, и употреблять въ тѣ соусы и другія снѣди, въ кои кладутъ коринку.

102.) *Смородину чрезъ долгое время сберегать свѣжею.*

Въ супы, компоты и подобное, сушоной смородины употреблять неможно; а потому надлежитъ стараться для этаго сберегать смородину свѣжую. Обобрать должно ягоды съ вѣточекъ съ осторожностію, чтобъ не передавить, и складсть въ бутыли, кои тотчасъ обвернуть сѣномъ, и установить въ котелъ налитой холодною водою; развести подъ котломъ огонь, и какъ скоро вода въ котлѣ начнетъ кипѣть, снять оной съ огня, и оставить пока остынетъ. Послѣ этаго бутыли заткнуть пробками, засмолить, и содержать въ погребѣ, засыпавъ пескомъ.

103.) *Малина вареная.*

Для начинки въ пирожное, и подаванія къ жареному вмѣсто компота, варенье малинное очень уважается, а потому о запасѣ онаго надлежитъ стараться. Ягоды эти должно перебирать со множайшимъ тщаніемъ, нежели другія, ибо онѣ подвержены бываютъ червячкамъ и полевымъ клопамъ; что при неосторожности портитъ вкусъ, и производитъ отвращеніе. Въ разсужденіи чего надлежитъ ягоды къ этому

перебрать съ великою осторожностью, самыя крупныя откладывать для варенья, и не очень мягкія. На фунтъ ягодъ считая по фунту сахара, разварить оной въ сиропъ густоватой, которой бы захваченный на ложку тянулся нитками; послѣ этаго сиропъ снять съ огня и остудить, всыпать въ него ягоды, приставить на огонь и дать вскипѣть только одинъ разъ. Ягоды вычерпать уполовною ложкою, имѣющею скважины, а сиропъ уварить до надлежащей густоты, сложить на ягоды въ банки. По этому и малинное варенье повремени дѣлается жидко, то сиропъ съ ягодъ сцѣживая надлежитъ подварить, и когда поостынетъ, складывать на ягоды.

104.) *Малинной уксусъ.*

Приготовлять оной тѣмъ же образомъ, какъ и уксусъ земляничной, о которомъ сказано въ поваренныхъ запискахъ Мая мѣсяца.

105.) *Малину сберегать свѣжею.*

Производить это точно тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше, о сбереганіи красной смородины; въ разсужденіи чего объ этомъ и не

повторяю. Однакожь, малину нельзя уберечь чрезъ столько времени, какъ смородину.

106.) *Способъ маринировать форелей и другихъ рыбъ.*

Форелей очистить и выпотрошить, надобно просолить, и держать въ соли нѣсколько часовъ; послѣ этаго обтерѣть съ нихъ соль, вымазать съ обѣихъ сторонъ масломъ коровьимъ или деревяннымъ, и жарить на рашпарѣ и по часту помазывать масломъ. Когда рыба изжарится и остынетъ, взять боченокъ, выполоскать оной ренскимъ уксусомъ, натереть перцомъ, положить на дно боченка лавроваго листа, розмарина, лимонной корки, перца и гвоздики цѣлкомъ, потомъ слой рыбы, на оной тѣхъ же пряностей, опять рыбы, и такъ послойно класть пока боченокъ наполнится; верхній слой долженъ состоять изъ пряностей. Тогда заколотить дно въ боченкѣ, во втулку налить боченокъ полонъ взваренным и опять остывшимъ ренскимъ уксусомъ; заколотить втулку, отнесть въ погребъ, и каждую недѣлю боченокъ перекатывать.

Этимъ образомъ можно маринировать окуней, пискарей, гольцовъ, ряпуху, также и другихъ рыбъ.

107.) *Форелей и другихъ рыбъ коптить.*

Выпотрошить форелей, или иныхъ рыбъ, просолить и оставить въ соли дни на два или на три. Послѣ того взять кадку, и опрокинуть оную въ верьхъ дномъ, поставить на пол-аршина отъ земли на подложенныхъ камняхъ. Дно у кадки должно быть изверчено въ скважины; посредствомъ оныхъ привѣсь въ кадкѣ рыбъ взнизанныхъ на деревянные прутики, и развесть подъ кадкою куриво, изъ дубоваго листья и можжевеловыхъ вѣточекъ, или инаго тому подобнаго. Въ два или три дня рыба довольно завялится и прокоптится, такъ, что въ сухихъ коробкахъ очень долго можетъ лежать безъ повреждения.

Къ этому копченію въ особенности способны рыбы жирныя, какъ-то: сельди, селява, рапуха, сиги, сырти, и подобныя.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ.

Погребъ.

1.) *Какъ отнимать у бочекъ способность давать дурной вкусъ.*

Разведите въ извѣстномъ количествѣ тепловатой воды, которой помѣщалось бы на шестнадцатую долю въ бочкѣ, четыре фунта поваренной соли и фунтъ хорошаго крахмалу; прибавьте къ этой смѣси коровьяго очень свѣжаго кала, и сбейте все это до того пока не образуется жидкость; сложите въ котелокъ и варите до тѣхъ поръ пока начнется кипятеніе, а въ это время побалтывайте мутовкою; по окончаніи этого дѣйствія горячую жидкость должно влить въ бочку, закупорить ее покрѣпче и потомъ минутъ пять или шесть раскачивайте бочку въ разныя стороны. Черезъ каждые два часа побалтывайте жидкость. Послѣ качки

откупорте на короткое время бочку; изъ отверзтія выйдутъ густые пары, имѣющіе сильный запахъ затхлости. Спустя двадцать четыре часа выполощите бочку до тѣхъ поръ продолжая полоскать пока вода изъ бочки выходящая будетъ совершенно чиста. Во время этого дѣйствія, согрѣйте нѣсколько воды, въ которую положите два фунта соли и полфунта квасцовъ, налейте горячею водою бочку, поболтайте и крѣпко закупоривъ оставте бочку въ этомъ положеніи. Часа два спустя, когда вода еще тепловата, вылейте ее, дайте бочкѣ просохнуть, крѣпко закупорте и оставте въ этомъ видѣ до тѣхъ поръ какъ захотите наливать бочку вашу виномъ.

2.) *Сохраненіе вина въ бочкахъ, не подвергая его ни малѣйшей порчѣ.*

Снявъ кожу съ куска свинины оставте внутри нѣсколько жиру; изъ этого жира сдѣлайте бочечную пробку, которая бы очень туго входила въ прорѣзь, чтобъ бочка была какъ нельзя лучше закупорена; свиную кожу растяните на бочкѣ, надъ прорѣзомъ, но прежде этого натрите ее золою; потомъ посыпте сверху еще сухою золою, а чтобъ зола не упала прикройте ее какою нибудь тряпицею и приколо-

тите ее маленькими гвоздками. Такимъ образомъ бочка будетъ герметически закупорена, воздухъ не будетъ проникать внутрь и вино никогда не испортится.

3.) *Сохраненіе вина въ откупоренныхъ бочкахъ.*

Въ откупоренную и часто уже початую бочку надобно влить бутылку хорошаго Прованскаго масла. Это испытанное средство было неоднократно увѣнчано хорошимъ успѣхомъ. Масло распространенное въ винѣ легкимъ и едва примѣтнымъ слоемъ на поверхности, не только не допускаетъ алкоголь испаряться, но также и соединеніе съ наружнымъ воздухомъ, чрезъ что попорчены бы были всѣ основныя части вина.

4.) *О винахъ тронутыхъ морозомъ и средство дѣлать ихъ удобными къ употребленію.*

Тронутое морозомъ вино надобно немедленно подвергнуть слѣдующей операціи: всё то, что не превратилось въ ледъ, разлейте въ бутылки, не теряя ни минуты времени. Вино это называется *заморозками*, оно гораздо крѣпче прежняго; если впрочемъ послано было вино молодое, то оно потеряетъ свою незрѣлость. То,

что за этимъ остается въ бочкѣ, — ничто иное какъ вода не имѣющая ни вкуса, ни цвѣта вина. Иные хозяева нарочно замораживаютъ свое вино для отдѣленія водянистыхъ частей, и приданія имъ впослѣдствіи болѣе крѣпости.

Когда замерзлое вино оттаяло въ той же бочкѣ, оно бываетъ мутно, цвѣтъ его измѣняется и принимаетъ блѣдный оттѣнокъ: вино въ этомъ видѣ должно быть розлито въ бочки выкуренныя сѣрою, въ каждую изъ этихъ бочекъ налейте нѣсколько спирту или крѣпкой водки, но разумѣется въ маломъ количествѣ. Бочки надобно какъ можно лучше закупорить, и оставивъ ихъ на нѣсколько дней въ совершенномъ покоѣ, разлить по бутылкамъ если, вино приняло прежнюю яркость цвѣта; бутылки закупориваются и крѣпко на крѣпко запечатываются. Можно также усилить слишкомъ ослабѣвшее вино, смѣшавъ его съ тѣмъ, которое крѣпко.

Морозъ всего болѣе можетъ вредить вину Шампанскому. Впрочемъ надобно, чтобъ оно не было подвержено и излишнему теплу. Ежели морозъ или напротивъ того жаръ сдѣлали его мутнымъ; то колеруйте его немедленно и разливайте въ бутылки по окончательной кларификаціи.

5.) *Приготовленіе новыхъ бочекъ для наполненія ихъ виномъ.*

Это вамъ господа Крымскіе помѣщики. Новыя бочки, предназначенныя для вина, большею частію бываютъ перемыты, сначала водою съ солью, потомъ напитаны небольшимъ количествомъ варенаго вина, и наконецъ просушены сѣрою. Способъ этотъ имѣетъ то неудобство, что легко измѣняетъ цвѣтъ красныхъ винъ; вотъ для этого то въ большей части Медокскихъ погребахъ этотъ способъ замѣняется слѣдующими:

Въ бочку нальютъ малое количество водки, которую зажигаютъ фителемъ, держа руку на прорѣзѣ, который не долженъ быть герметически закрытъ. — Кромѣ этого вотъ еще способъ: надобно хорошенько вымыть бочку холодною водою, потомъ влейте въ нее ведра, два, три горячей воды съ растворомъ поваренной соли; тогда закупорте бочку и качайте во всѣ стороны. Выкачавши вылейте соленую воду и дайте порядкомъ отечь. Вслѣдъ за этимъ налейте въ бочку ведро или два хорошаго сусла, которое бы бродило, закупорте бочку и вылейте. Бочка ваша готова для принятія вина.

6.) *Способъ ставить вина въ погребахъ и подвалахъ.*

Французскія и Рейнскія вина сохраняются несравненно лучше въ подвалахъ, чѣмъ въ винныхъ погребахъ съ печами; но Малаги, Аликанте, Кипрское вино, Мадера, Кересъ, Тенерифъ и пр. пріобрѣтаютъ лучшія качества, когда вы содержите ихъ въ тепловатомъ и сухомъ мѣстѣ. Вина эти не подвержены порчѣ и тогда даже, когда бочки и бутылки не совершенно полны. Они скорѣе старѣются и нерѣдко значительно улучшаются. Въ Мадерѣ, обыкновенно вино сохраняютъ въ сушильняхъ, гдѣ оно скоро старѣется.

7.) *Какъ содержать вина въ бочкахъ.*

Вина въ бочкахъ должны быть расположены въ погребу или въ подвалѣ на подмосткахъ, сдѣланныхъ изъ толстыхъ трехдюймовыхъ досокъ, подерживаемыхъ подставками въ четыре и пять вершковъ въ квадратѣ, вбитыхъ въ землю въ разстояніи двухъ или трехъ футовъ одинъ отъ другаго. Эти небольшія на подставахъ подмостки предпочтительнѣе слишкомъ толстыхъ, которыя, лежа на землѣ безъ подпорокъ, скоро гніютъ и шатаются. Ставить боч-

ки ниже или выше этого неудобно въ случаѣ разливки вина.

Бочки должны быть горизонтально расположены; если онѣ наклонятся впередъ, то осадокъ собирается въ передней части дна, и необходимо бываетъ ставить жолобъ очень высоко, дабы осадокъ не вышелъ вмѣстѣ съ виномъ. Ежели же бочки черезъ чуръ наклонены назадъ; то когда выцѣдивъ вино въ уровень съ жолобомъ, ихъ приподымаютъ, чтобъ вылить то, что остается,—осадокъ скопившійся на заднемъ днѣ, отдѣляется и смѣшивается съ виномъ. Но когда бочка поставлена совершенно на прямой линіи, осадокъ осаждается посрединѣ нижняго дна и все чистое вино вытекаетъ безъ малѣйшей примѣси осадка.

Надобно, чтобъ бочка какъ можно тверже стояла на подмосткахъ, для чего не дурно ее укрѣпить деревянными подпорками. Хорошо также, чтобъ промежъ стѣною и бочками было достаточное пространство для осмотра бочекъ со свѣчею. Когда оказалось нѣсколько трещинъ въ бочкѣ, пропускающихъ, хотя самое малое количество вина, тотчасъ замажте эти скважины особеннымъ мастикомъ, составленнымъ изъ сала, смѣшаннаго съ листьями вяза, мѣлко на мѣлко накрошенными. Вязовые листья могутъ быть удобно замѣнены коровьимъ каломъ.

7.) Разстановка бутылокъ съ виномъ.

Вина крѣпкія: Малага, Аликанте, Ксересъ, Мадера, Порто и пр. ставятся обыкновенно въ тепломъ винномъ погребу или въ кладовой за неимѣніемъ виннаго погреба; но всѣ Французскія, Рейнскія, нѣкоторыя Италіанскія, Крымскія и Донскія вина должны быть содержимы въ подвалахъ.

Полныя бутылки ставятся однѣ на другія; между каждымъ рядомъ идетъ дубовый брусъ очень твердый. Кладутъ также бутылки въ песокъ; это средство недурное потому, что много содѣйствуетъ свѣжести вина, но средство это очень неудобно для большихъ количествъ.

Надобно, чтобъ бутылки были положены въ совершенно горизонтальномъ положеніи, потому, что ежели горлышко будетъ выше нижней части, то пробка, не будучи овлажаема, не столь твердо закупориваетъ бутылку; ежели же пробка ниже, то осадокъ, образующійся около пробки, соединится съ жидкостію и необходимо дастъ вину непріятный и несвойственный ему вкусъ; между тѣмъ какъ ежели бутылка находится въ горизонтальномъ положеніи, осадокъ соберется въ нижнемъ отверзтіи на боку; по тщательномъ же перецѣживаніи вы получите совершенно цѣльное и чистое вино. Ставя бу-

тылку въ рядъ, надобно ее опрокинуть, чтобы омочить нижнюю часть пробки; это способствуетъ тому, чтобы ни малѣйшая часть воздуха не могла пройти чрезъ пробку и чрезъ то содѣйствовать тому, чтобъ вино выдохлось въ послѣдствіи.

Отъ способа постановки первыхъ бутылокъ зависитъ прочность всей клѣти. Надобно стараться, чтобъ основаніе этого зданія было какъ можно тверже. Для достиженія до этого, начинаютъ съ того, что уравниваютъ землю или песокъ, наполняющій погребъ, предназначенный для пріема бутылокъ съ виномъ; потомъ сдѣлайте внизу небольшое возвышеніе, составленное изъ полдюжины брусьевъ, положенныхъ одинъ на другой, для поддержки горлышекъ перваго ряда бутылокъ; одинъ брусъ кладется впередъ тамъ гдѣ будетъ упираться дно бутылокъ, чтобы бока, часть самая слабая въ бутылкѣ не несли бы на себѣ всей тяжести. Тогда располагаютъ первый рядъ наблюдая, чтобы между каждою бутылкою было бы по крайней мѣрѣ полвершка пространства, чтобъ верхніе ряды не были бы слишкомъ сжаты; надобно нарѣзать нѣсколько пробокъ кусками, каждый кусокъ кладется съ каждой стороны бутылки перваго ряда, чрезъ что бутылки не могутъ пошатнутся. Потомъ на первый рядъ

кладутъ еще брусокъ опирающійся на бока бутылокъ, на полвершка отъ дна, чтобъ можно было брать горлышки втораго ряда. Дно бутылокъ втораго ряда опирается на брусья промежъ горлышекъ перваго ряда, и такъ далѣе, до тѣхъ поръ пока клѣть достигнетъ той степени высоты, которую желательно было ей дать; высота эта обыкновенно не превышаетъ трехъ или пяти футовъ. На самомъ верху бутылки должны быть всѣ совершенно одной и той же формы и величины и расположены весьма тщательно; иначе многія могутъ разбиться. Если вы не имѣете причинъ стѣсняться мѣстомъ, то благоразуміе и осторожность требуютъ того, чтобы отнюдь не идти далѣе трехъ футовъ. Смотря по формѣ бутылокъ, употребляются брусья болѣе или менѣе толстые, иногда даже двойные, дабы бока того ряда, который устанавливать хотите, не касались нижняго ряда. Если у васъ разноколиберныя бутылки, то совѣтую, разсортировавъ ихъ, разставлять сначала самыя большія, а которыя поменьше ставить сверхъ нихъ.

8.) *Составъ для запечатыванія пробокъ.*

Извѣстно всѣмъ, что для сохраненіе вина въ бутылкахъ много зависитъ отъ того, ежели

наружный воздухъ вовсе не касается до жидкости, въ бутылкахъ заключающейся, и ежели случается, что иногда вина портятся, то это происходитъ отъ того, что для запечатыванія пробокъ употребляется сургучь или обыкновенная смола, столь способная къ ломкѣ отъ малѣйшаго прикосновенія, а чуть сломалась заклейка, воздухъ тотчасъ проникнетъ чрезъ пробку. Дабы избѣжать этого, должно замазывать или заливать пробки особаго рода тягучимъ, клейкимъ составомъ, герметически облекающимъ пробку. Сверхъ того мастики эти дешевле сургуча. Вотъ рецепты:

1) Возмите унцій по восми дегтю, колонихи или сухой сосновой смолы, четыре унціи желтаго воску. Все это растопите на несильномъ огнѣ, часто побалтывая посудину въ разныя стороны. Стоитъ только въ эту тягучую жидкость погрузить горлышки закупоренныхъ бутылокъ по очередно; на нихъ останется довольно мастику для того, чтобъ не пропустить вовсе воздухъ; но надобно, чтобъ и бутылки и пробки были совершенно сухи: малѣйшая сырость достаточна для того, чтобъ мастика не прильнула какъ слѣдуетъ.

2) На несильномъ огнѣ растопите восемь унцій Бургундскаго вару или сухой прочищенной смолы и по четыре унціи желтаго воску

и льнянаго масла. Когда все это довольно хорошо соединилось, надобно примѣшать къ этому унціи четыре желтой или красной вохры. Погрузите въ это горлышки крѣпко на крѣпко закупоренныхъ бутылокъ и дайте простыть.

9.) *Какъ дѣлать, чтобъ вино не кисло.*

Когда вино начинаетъ чуть чуть киснуть, тотчасъ надобно принять мѣры для отвращенія совершеннаго окисленія, взявъ нѣсколько каленыхъ орѣховъ, положивъ ихъ на горячіе уголья, и когда орѣхи загорятся, то бросивъ въ бочку на каждое ведро по орѣху. Бочку надобно хорошенько закупорить и прежде нежели пить, такимъ образомъ исправленное вино, совѣтую пропустить покрайней мѣрѣ сутокъ двое.

10.) *Какъ отнимать дурной вкусъ у вина.*

Надобно перелить вино въ свѣжую бочку, въ которой до того было хорошее вино; сваляйте лепешку изъ ржаной муки; когда лепешка совсѣмъ испечена, то ею, пока она еще горяча, заклеиваютъ бочечную прорѣзь, что повторяется нѣсколько разъ сряду.

11.) *Простое средство дѣлать слабыя и молодыя вина крѣпче.*

Это также для нашихъ помѣщиковъ, имѣющихъ въ Крыму и въ Закавказьѣ виноградники и винодѣліе. — Часто случается, что вино выцѣживается изъ чана прежде чѣмъ оно совершенно перебродится. Вино это иногда теряетъ свою пресность и слабость въ бочкѣ, иногда же сохраняетъ эти вредныя для своихъ достоинствъ свойства. Это много зависитъ не только отъ погреба или подвала, но также и отъ самой закупорки бочекъ. Ежели бочка герметически закупорена по предъидущимъ совѣтамъ, то рѣшительно вину невозможно бродить, оно останется преснымъ и слабымъ, если не употребите вотъ этого средства. — Подлѣ самой прорѣзи просверлите самую малую дырочку; заткните дырочку довольно крѣпко и каждыя сутки одинъ разъ вынимайте затычку для того, чтобъ пропустить немножечко воздуха; довольно недѣли времени для того, чтобъ такимъ образомъ уничтожить пресность и дать вину ту силу и тотъ вкусъ, которые цѣнятся знатоками. Замѣтить не лишнее: что этотъ способъ употребителенъ лишь лѣтомъ: во всякое иное время года онъ можетъ быть вреденъ.

12.) *Какъ дѣлать изъ краснаго вина такое бѣлое вино, которое будетъ высшаго въ сравненіи съ прежнимъ сорта.*

Кто прочтетъ это заглавіе подумаетъ, что дѣло идетъ о фокусѣ, между тѣмъ какъ это фокусъ, основанный не на проворствѣ рукъ и весьма полезный въ хозяйствѣ, гдѣ иной разъ вы изобилуете въ красномъ винѣ и нуждаетесь въ бѣломъ. Вычитанный и теперь предлагаемый здѣсь способъ очень простъ. — Замѣтьте, что чѣмъ ваше красное вино выше, тѣмъ пріобрѣтаемое отъ него бѣлое будетъ пріятнѣе и нѣжнѣе. У васъ положимъ цѣлая бочка краснаго вина, и ни одной бутылки бѣлаго; вы живете въ деревни, въ степи, отъ города за триста верстъ; обстоятельства не позволяютъ послать за партіею добраго сотерна. Въ бочечную прорѣзь всыпте толченаго древеснаго угля по полуфунту на каждый литръ вина, взболтайте вино сильно и закупорте крѣпко на крѣпко прорѣзь; завтра повторите эту операцію въ тоже время, послѣ завтра, чрезъ три, четыре дня и такъ далѣе сплошь цѣлую недѣлю. По истеченіи недѣли вы можете быть увѣрены, что вино въ цвѣтѣ измѣнилось. Устаиваться этому вину можно дать довольно долго безъ всякаго опасенія, потому, что если угольный порошокъ

совершенно чистъ и просѣянъ тщательно, то онъ не дастъ ни малѣйшаго запаха или вкуса. Если же, напротивъ того, вамъ крайне нужно скорое и поспѣшное употребленіе обезцвѣченнаго вина, то часто случается, что оно измѣнилось вполнѣ въ цвѣтѣ и годно къ употребленію въ новомъ видѣ по истеченіи даже четырехъ сутокъ. Цѣдить должно это вино въ бутылки обыкновеннымъ ливеромъ, не упуская изъ виду того, что процѣживаніе это необходимо производится при помощи чистой полотняной тряпки, на которой остаются угольныя частицы. Въ маломъ количествѣ обезцвѣченіе производится одинаково, съ тою только разницею, что прозрачность бутылки ставитъ васъ въ возможность ранѣе узнавать объ успѣхахъ цвѣтоизмѣняемости. — Это было испытано неоднократно, и бѣлое вино, такимъ образомъ полученное, сохраняетъ свой вкусъ и букетъ, но только становится гораздо выше прежняго.

13.) *Приготовленіе уксуса - эстрагона.*

Возмите золотниковъ восемь хорошаго чесноку, столько же эстрагону, штукъ шестьдесятъ гвоздики, золотникъ англійской мяты и золотникъ бузиннаго цвѣту. Все это налейте штофами семью хорошаго уксуса, которому и дайте

выстоять на солнцѣ недѣль шесть. Спустя мѣсяцъ или недѣли четыре влейте еще штофъ свѣжаго уксусу, и у васъ будетъ настоящій эстрагонный уксусъ.

14.) *Какъ узнавать поддѣлку вина.*

Часто для того, чтобъ придать вину особенно хорошій цвѣтъ, виноторговцы употребляютъ чернику, бузину, бузникъ, ежевику, черешню, кампешевое дерево, фіалковую настойку; всѣ эти вещества уничтожаютъ хорошій вкусъ и естественный букетъ вина, лишающагося его единственно лишь потому, что цвѣтъ его не былъ довольно ярокъ и что погребщикъ любитъ продавать товаръ лицомъ. Лучше бы онъ сдѣлалъ, когда бы оставилъ этому вину его мутный цвѣтъ. Знатокъ тотчасъ по вкусу узнаетъ поддѣлъ и подкраску, но незнатоку совѣтуемъ употребить слѣдующее средство: употребите для этого малое количество свинцовой кислоты пущенной въ рюмку съ сомнительнымъ виномъ, которое посинѣетъ въ томъ случаѣ, ежели оно подкрашено кампешемъ или бузиною, и ярко покраснѣетъ, ежели подкрашено свеклою или фіалковымъ настоемъ; вино окажется чистымъ и неподдѣльнымъ, когда оно при этомъ испытаніи приметъ сѣро-зеленоватый цвѣтъ.

Говорятъ, что иные виноторговцы употребляютъ поташъ для отвращенія излишней кислоты въ винѣ. Поташъ въ винѣ осредняется особенною солью, которая называется поташевою кислотою; но въ этомъ случаѣ вино солоновато, занимаетъ дыханіе, щемитъ горло и увеличиваетъ жажду вмѣсто того, чтобы утолять ее; если вы положите виннокаменной кислой соли, то окажется присутствіе поташа.

Употребляютъ также квасцы для поддѣлки вина; но весьма не трудно узнать этого рода поддѣлку, пустивъ капли двѣ солекислой соли въ вино, подозрѣваемое въ поддѣлкѣ: оно тотчасъ сдѣлается мутно и дастъ бѣловатый осадокъ. Для очищенія вина и приданія ему пріятнѣйшаго вида также употребляютъ иногда квасцы, но они въ этомъ случаѣ производятъ рѣзъ въ животѣ. Употребляютъ также известь, способствующую къ отнятію вяжущаго вкуса у вина. Чтобъ удостовѣриться въ присутствіи ея стоитъ только влить немножко щавелевой кислоты, отъ которой немедленно образуется щавеле-кислая соль. Полоская бутылки употребляютъ свинцовые катышки или просто ружейную дробь для лучшаго выполаскиванія; это вреда причинить не можетъ, ежели только вы не оставите въ бутылкахъ ужь черезъ чуръ много дробинокъ, и не дадите имъ вылежаться

въ винѣ слишкомъ долго: тогда безъ сомнѣнія малое, едва примѣтное количество мышьяку, въ свинцѣ заключающееся, разойдется въ жидкости и легко причинитъ собою вредъ. Вообще старайтесь, чтобъ въ бутылкахъ оставалось какъ можно менѣе дробинокъ; еслижъ случилось, что дробинки остались и мышьякъ могъ раствориться въ винѣ, то дѣйствительность этого растворенія узнается точно такимъ же образомъ какъ уже указаны нами средства для узнанія присутствія свинцоваго глета.

15.) *Швейцарскій способъ дѣлать Кирхенвассеръ и подобныя ему водки.*

Кирхенвассеръ или Киршвассеръ дѣлается изъ черешни. Для этого надобно ягоды ощипать съ вѣтки, смять въ давилѣ или въ ступѣ, и смявъ оставить въ мѣстѣ довольно тепломъ доколѣ не начнется броженіе во всей силѣ. Замѣтьте, что та посудина, въ которой ягоды положены, должна быть покрыта тряпицей, чтобы можно было удобно покрайней мѣрѣ каждые два или три дня побалтывать.

Когда броженіе уже было, то приступаютъ къ дистиллировкѣ какъ бы для обыкновенной водки. Пока сокъ черешень чистъ и ясенъ, это знакъ, что сокъ этотъ хорошаго

свойства, но лишь только онъ дѣлается нѣсколько мутноватъ,—это явный знакъ того, что сокъ дурнаго качества. Въ этомъ случаѣ его отставляютъ въ сторону, дабы прилить къ слѣдующей дистиллировкѣ.

Сушеная черешня можетъ также дать хорошій киршвассеръ; но только надобно ихъ подержать въ горячей водѣ до тѣхъ поръ пока не обнаружится броженіе. Раздавите въ ступѣ ядрышки: они даютъ этой водкѣ запахъ, вкусъ и букетъ, которыя такъ въ ней уважаются и заставляютъ ее предпочитать всякой хлѣбной водкѣ.

Изъ чернослива, точно такимъ же сбразомъ размоченаго и приготовленнаго, можно также получать отмѣнно хорошую водку, весьма похожую на киршвассеръ. Впрочемъ не совѣтую подливать въ эту водку и каплю воды: это ее испортитъ.

Говорятъ, что въ иныхъ кантонахъ Швейцаріи точно такимъ же образомъ изъ ежевики и куманики дѣлаютъ особеннаго рода водку, предпочитаемую иными знатоками настоящему киршвассеру.

16.) *Способъ придавать молодой водкѣ всѣ свойства старой водки.*

Ничего нѣтъ легче этого средства; оно состоитъ въ томъ, чтобы въ бутылки молодой водки влить капель пять летучей щелочи и потомъ хорошенько взболтать бутылку. Водка теряетъ остававшійся въ ней кисловатый вкусъ, и пріобрѣтаетъ всѣ свойства самой старой водки.

17.) *Молочная водка.*

Одинъ изъ знаменитѣйшихъ Миланскихъ ликеристовъ, между которыми вѣдь такъ много знаменитыхъ, изобрѣлъ особеннаго рода молочную водку, которая такъ вкусна, что нельзя не ознакомить васъ съ способомъ ея приготовленія. Вотъ какъ это дѣлается. Надобно сварить золотникъ мѣлко на мѣлко истолченной корицы въ полштофа хорошаго неснятаго молока; прибавте къ этому $1^1/_4$ фунтъ сахару мелису или рафинаду и двѣ бутылки самой лучшей не подцвѣченной Французской водки; къ этому прибавте еще, когда все это простынетъ, полштофа молока; дайте устояться, болтая раза три или четыре въ сутки, процѣдите чрезъ сѣрую бумагу и разлейте по бутылкамъ.

18.) *Особеннаго рода вкусный медовый напитокъ.*

Возмите какое хотите количество варенаго меду, съ котораго снята была пѣна, кремертартару, бузины, чистой воды и нѣсколько пивныхъ дрождей. Когда налили воду на бузину, то поставте на огонь, и спустя четверть часа пустите туда то количество кремертартару, какое вы находите за благо взять: когда настой этотъ сдѣлается почти холоденъ, смѣшайте его съ медомъ и прибавте дрождей. Дайте всему этому убродиться въ температурѣ не выше 25 градусовъ. Двухъ недѣль достаточно для совершеннаго броженія.

19.) *Средство удобривать скиснувшее пиво.*

Когда пиво скисло, то бросте въ бочку нѣсколько устричныхъ раковинъ, совершенно побѣлѣвшихъ отъ пережиганія; чистый мѣлъ или хорошія бѣлила для этого равномѣрно способны. Употребленіе того, другаго или третьяго снадобья отниметъ кислоту отъ пива, придавъ ему крѣпость и игру, но не совѣтую долго послѣ этого дѣйствія держать ваше пиво: оно легко испортится.

20.) *Средство улучшить испортившееся, початое старое пиво.*

На одинъ штофъ такого пива положите чайную ложечку полынной соли. Это уже испытанное не разъ средство: вы пріобрѣтете пиво отличнаго свойства, съ прекрасною игрою.

21.) *Вѣрное средство противъ окисленія пива.*

Бочки, въ которыхъ сохраняется пиво, большею частію бываютъ основною причиною, что пиво киснетъ и портится. Почти обыкновенно всѣ хозяева довольствуются тѣмъ, что моютъ бочки кипяткомъ; этого не довольно для того, чтобы отнять у дерева ту горькую вязкость и клейкость, которая къ нему привязалась; такимъ образомъ этотъ горькій наростъ начинаетъ разлагаться немедленно, по наполненіи бочки пивомъ, въ немъ распускаться и даетъ пиву тотъ дурной вкусъ, которымъ оно отзывается. Ежели вы хотите такъ вымыть бочку, чтобъ въ ней не оставалось бы ни малѣйшаго запаха того пива, которое въ ней до этого было, совѣтую кинуть въ эту бочку, налитую до половины водою, нѣсколько до красна раскаленыхъ булыжниковъ и поворачивать ихъ желѣзнымъ болтомъ чрезъ прорѣзь до тѣхъ поръ пока вода

не вскипитъ. Паръ, выходящій изъ прорѣзи, свидѣтельствуетъ о томъ, что бочка не чиста. Это дѣйствіе повторяется до тѣхъ поръ пока изъ бочки уже болѣе не будетъ выходить дурной запахъ; тогда можно выполоскать ее еще нѣсколько разъ чистою водою, а потомъ смѣло налить пивомъ.

Въ Аугсбургѣ и въ окрестностяхъ его, гдѣ дѣлается такъ много такого превосходнаго пива, пивовары обыкновенно кладутъ въ пивной чанъ, въ которомъ броженіе производится, мѣшечикъ съ сушенымъ корнемъ растенія, именуемаго *гребникъ*. Это придаетъ весьма хорошій вкусъ пиву и предохраняетъ его отъ всякой горечи и кислоты.

22.) *Поддѣлка пива.*

Такъ какъ въ пивѣ заключается очень много слизистыхъ частей и очень мало алкоголю или самаго крѣпкаго виннаго спирту въ сравненіи съ виномъ, то очень трудно доискаться тѣхъ снадобій, которыя употребляются иными промышленниками для приданія ей силы или для улучшенія вкуса, даже и тогда когда для этого бываютъ употребляемы вещества растительныя. Надобно быть столько же опытнымъ, какъ какой нибудь таможенный экеръ для того, чтобъ

узнать по вкусу тѣ части, которыя заключаются въ пивѣ. — Минеральныя вещества отыскиваются несравненно легче. Такъ напримѣръ присутствіе зеленаго купоросу обнаруживается посредствомъ испаряемости и жженія хлориновою известью разведенною въ водѣ; къ этому прилить надобно немного гальской кислоты, дающей тотчасъ черный цвѣтъ; сѣрная кислота отыскивается посредствомъ солекислой поташевой соли. Нерѣдко для возбужденія жажды примѣшиваютъ въ пиво довольно большое количество соли. Присутствіе соли весьма легко узнать можно, когда вы подержите глотокъ пива во рту и какъ бы процѣживая будете пропускать его въ горло.

23.) *Отмѣнно хорошій уксусъ.*

Когда виноградъ вашъ, гг. помѣщики южныхъ губерній, совершенно поспѣлъ, то возмите мусла или сусла, и какъ только кончена выжимка, начните его варить и варите до тѣхъ поръ пока четвертая доля всего количества выпарится. Изъ того котла, въ которомъ оно кипѣло, переливаютъ въ бочку и сохраняютъ въ зиму подобно всякому иному вину. На слѣдующее лѣто, когда броженіе по видимому совершенно кончится, надобно пятую часть жидкости

выпустить, пробуравить которое нибудь дно немного выше жидкости и закрыть потомъ верхнее отверзтіе. Ежели бочка находится въ мѣстѣ довольно тепломъ, то скоро вы получите очень крѣпкій уксусъ, весьма пріятнаго вкуса, способный къ сохраненію несравненно болѣе обыкновеннаго уксусу, и стоитъ только, подлить хоть одинъ штофъ этого уксусу въ бочку вина для того, чтобы оно скислось и приняло въ скоромъ времени всѣ свойства уксуса.—Въ покоѣ, гдѣ температура постоянно была бы въ нѣсколько градусовъ выше ноля, броженіе, чтобъ, сдѣлаться совершеннымъ, не имѣло бы нужды ожидать слѣдующаго лѣта: въ первый бы мѣсяцъ можно бы было пріобрѣсть прекрасный уксусъ.

24.) *Экономическій уксусъ.*

Въ Дордоньскомъ Департаментѣ во Франціи народъ употребляетъ слѣдующее средство для дѣланія очень хорошаго уксуса, приготовленіе котораго почти ничего или очень мало стоитъ. Наполните бочку недавленымъ виноградомъ и накройте ее дощечкою. Дайте винограду хорошенько выпрѣть и потомъ полейте его нѣсколькими ведрами, или хоть однимъ ведромъ, вина. По прошествіи нѣсколькихъ недѣль, вино превратится въ прекрасный уксусъ, который

выцѣживаютъ въ такомъ количествѣ какое потребно бываетъ. Это очень экономическое средство тамъ гдѣ виноградъ ничего не стоитъ.

25.) *Клерованіе красного уксуса.*

На полторы бутылки уксусу налейте три или четыре ложечки молока; взболтайте сосудъ и дайте устояться на нѣсколько часовъ, послѣ чего процѣдите сквозь бумагу или сѣрпянку; ежели уксусъ еще не совершенно побѣлѣлъ, то совѣтую повторить тоже количество молока. Такимъ образомъ жидкость совершенно освѣтляется, а будучи выставлена на морозъ принимаетъ новую силу и новый прекрасный видъ. Въ этой операціи молоко, соединяясь съ уксусомъ, дѣйствуетъ на красныя части уксуса и освѣтляетъ его. Уксусъ усиливаютъ на морозѣ, выставляя его на воздухъ въ глиняныхъ сосудахъ безъ глазури. Водянистыя части замерзаютъ; потомъ снимаютъ льдистую перепонку, и повторяютъ это до тѣхъ поръ пока вовсе не будетъ льду; тогда жидкость вполнѣ спиритуозная разливается въ бутылки совершенно сухія и какъ нельзя лучше вытертыя. — Ежели вы хотите имѣть уксусъ съ ароматами, то до клерованія разотрите въ немъ нѣсколько эстрагону, бузины, душистой лаванды и пр., смотря

по вашему вкусу. Вы получите уксусъ очень ароматный, крѣпкій и на вкусъ пріятный.

26.) *Наставленіе для узнанія не содержитъ ли уксусъ сѣрной кислоты.*

Легко можно узнать ежели въ уксусѣ заключаются частицы сѣрной кислоты, наливъ въ четыре унціи подозрѣваемаго уксусу капель двадцать щавельной кислоты. Опытъ этотъ долженъ быть производимъ въ стеклянномъ весьма прозрачномъ сосудѣ. Ежели жидкость помутнѣетъ и дастъ осадокъ,—то явно присутствіе сѣрной кислоты. Чѣмъ болѣе осадокъ, тѣмъ болѣе въ уксусѣ заключается сѣрной кислоты.

27.) *Способъ придавать крѣпость слабому уксусу.*

Въ бочку самаго простаго уксуса влейте штофъ или два крѣпкой водки, всыпте по горсти кореньевъ клещинца и три или четыре фунта кремертартру въ порошкѣ; бочку ставятъ въ мѣстѣ довольно тепломъ, т. е. въ такомъ, гдѣ бы было покрайней мѣрѣ около двадцати градусовъ по Реомюрову термометру; для возбужденія броженія положите въ бочку нѣсколько кусковъ свѣжаго и сыраго мяса: дабы

броженіе это могло продолжаться въ большомъ количествѣ, кремертартръ всыпается, а крѣпкая водка вливается разновременно. Это образуетъ собою уксусное гнѣздо, на которое надобно наливать уксусъ, который сдѣлается также очень крѣпкимъ.

Иные хозяева для того, чтобъ сдѣлать уксусъ крѣпкимъ, дѣлаютъ родъ тѣста, изъ морской соли и кремертартра, смѣшанныхъ въ ровныхъ количествахъ. Смѣсь эта потомъ обливается по нѣскольку разъ соляною эссенцею въ достаточномъ количествѣ для того, чтобы превратить въ мягковатое тѣсто, которое кладутъ въ бочки съ уксусомъ до тѣхъ поръ, пока онъ не пріобрѣтетъ довольно крѣпости.

28.) *Сохраненіе уксуса.*

Изъ всѣхъ средствъ придуманныхъ для сохраненія уксуса, вотъ самое простое и легкое. Стоитъ наполнить бутылки уксусомъ и погрузя ихъ въ котелъ съ водою поставь его на огонь. Когда вода покипѣла съ четверть часа, выньте бутылки изъ воды.—Вываренный такимъ образомъ уксусъ сохраняется на нѣсколько лѣтъ какъ въ закупоренныхъ и засмоленныхъ такъ и въ откупоренныхъ уже бутылкахъ.

29.) *Яблочный уксусъ.*

Яблочный уксусъ получается тогда когда вы вольете нѣсколько водки въ яблочный квасъ. Уксусъ этотъ способенъ къ весьма долговременному сохраненію, ежели употребите средство въ статьѣ 28 изложенное.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТЬЕ.

Прачешная и гардеробъ.

1.) *Опытъ мытья посредствомъ паровъ.*

Еще въ весьма не многихъ заведеніяхъ употребляется мытье посредствомъ паровъ, но польза этимъ способомъ доставляемая такъ велика, что нельзя не познакомить съ нимъ нашихъ читателей, которымъ мы представимъ здѣсь тотъ опытъ, который былъ недавно произведенъ во Франціи.

Опытъ этотъ былъ произведенъ надъ 1800 фунтами сухаго и очень грязнаго бѣлья какъ постельнаго, такъ столоваго. За день до испытанія бѣлье было всполоснуто и выжато. Въ слѣдъ за этимъ бѣлье было погружено въ щелокъ, приготовленный изъ Американскаго поташа, но безъ мыла; пошло немного болѣе пуда щелока. Впрочемъ такъ какъ каждая часть бѣлья была болѣе или менѣе проникнута и напитана жиромъ и грязью, то должно было

бѣлье подраздѣлить, дабы отдѣльно нащелочить каждую часть бѣлья въ томъ количествѣ какъ это потребно. — Количество воды употребленное для приготовленія щелока могло равняться двумъ третямъ почти тяжести сухаго бѣлья. — Въ одиннадцать часовъ поутру начали класть бѣлье въ чанъ. Прежде всего на самое дно погрузили запачканныя ветошки и кухонныя полотенцы, потомъ скатерти и салфетки и наконецъ рубашки и простыни. — Все это кончилось около половины перваго. Потомъ развели подъ чаномъ огонь и усиливали его до тѣхъ поръ пока не удостовѣрились въ томъ, что все бѣлье находится въ равной степени тепла, т. е. что въ немъ покрайней мѣрѣ двадцать четыре градуса тепла. Въ девять часовъ по полудни убѣдились, что кипяченіе доведено до крайней степени; тогда огонь былъ потушенъ. Всего потреблено было около 5-ти пудовъ дровъ, оцѣненныхъ въ 4 фр. 50 сантимъ. Расходъ этотъ былъ бы почти покрытъ, ежели бы не забыли сгресть золу, которой и на другой уже день собрали на 1 фр 35 сант. — На третій день поутру вынули бѣлье изъ чана для мойки. Бѣлье это по окончательномъ выстираніи было необыкновенно бѣло, нѣжно и чисто. — Главный выводъ этого опыта тотъ, что при этомъ способѣ, кромѣ множества другихъ выгодъ, оказы-

вается чрезвычайное сбереженіе топлива и мыла, покрайней мѣрѣ на двѣ трети. — Достойно замѣчанія, что бѣлье это, будучи вынуто изъ чана для мытья мыломъ, было несравненно бѣлѣе того бѣлья, которое въ тоже самое время было мыто въ трехъ мыльныхъ водахъ. Это обстоятельство явнымъ служитъ доказательствомъ того, что небѣленый холстъ скорѣе можетъ быть выбѣленъ этимъ средствомъ чѣмъ обыкновеннымъ.

2.) *Мытье бѣлья посредствомъ картофеля.*

Наши читатели, ежели они только хоть когда нибудь мелькомъ заглядывали въ журналъ общеполезныхъ свѣдѣній, конечно ознакомились съ нѣкоторыми изъ изобрѣтеній извѣстнаго Французскаго химика экономиста Г. Каде-де-Во; но одно изъ его открытій въ особенности примѣчательно: открытіе это состоитъ въ томъ, что можно мыть бѣлье безъ помощи мыла и щелока, — картофелемъ, который и безъ того уже такъ полезенъ и употребляется во все и на все. Человѣколюбіе и опрятность требуютъ распространенія этого средства наравнѣ съ расчетливостію и бережливостію. Сколько есть бѣдныхъ работниковъ, которые носятъ по двѣ, по три недѣли рубаху, единст-

венно потому, что получая ничтожное жалованье, не имѣютъ средствъ часто отдавать бѣлье свое въ мытье. Дешевый способъ мойки картофелемъ долженъ содѣйствовать къ распространенію опрятности, столь полезной и даже необходимой въ быту общественномъ. Сверхъ этой выгоды есть еще другая: распространяя и умножая способы употребленія картофеля въ годы урожайные, будте увѣрены, что при неурожаѣ хлѣба, когда народъ страждетъ отъ голода, вы скорѣе найдете потребныя количества картофеля, столь удачно, замѣняющаго собою хлѣбъ. Представляемъ формальный протоколъ о результатахъ этого способа мытья, составленный въ слѣдствіе публичнаго и оффиціальнаго испытанія, учиненнаго въ присутствіи Префекта Сенскаго Департамента, надъ бѣльемъ взятымъ изъ всѣхъ Парижскихъ богоугодныхъ заведеній. Этотъ оффиціальный актъ лучше всякаго другаго описанія можетъ ознакомить васъ съ способомъ, которымъ, быть можетъ, вы вздумаете и сами позаняться. Онъ составленъ извѣстнымъ присяжнымъ Эрикаръ-де-Тюри.

«Бѣлье было положено въ огромную лахань, чтобъ повымокнуть. Поштучная мочка продолжалась около часа. Послѣ того все бѣлье было положено въ котелъ съ кипяткомъ, и

потомъ поштучно вынимаемо, для натиранія, точно какъ бы мыломъ, картофелемъ не вполнѣ свареныъ, однако же болѣе вареныъ нежели сырымъ. Когда каждая штука была хорошо натерта, выжата, выбита, скручена, то снова ее бросали въ котелъ съ кипяткомъ. Послѣ получасоваго кипяченія каждая штука была снова вынута, снова натерта картофелемъ, выбита скалкою, выжата, скручена во всѣ стороны и опять погружена въ котелъ. По истеченіи нѣсколькихъ минутъ, бѣлье было вынуто изъ котла и всполоскано дважды въ рѣкѣ. Вслѣдъ за симъ все бѣлье положено подъ прессъ, и благодаря этому послѣднему дѣйствію, оно, бывъ, какъ водится, развѣшано, очень скоро высохло. Всѣ дѣйствія продолжались не болѣе двухъ съ половиною часовъ. Вотъ результаты. Бѣлье все безъ изъятія было необыкновенно чисто и отличалось пріятною бѣлизною. Оно не имѣло никакого дурнаго, ни оставшагося, ни вновь пріобрѣтеннаго, запаха, такъ, что даже грязные передники и ручники поварихъ и кашеваровъ потеряли дурной свой запахъ, упорствующій противъ самыхъ сильныхъ щелоковъ. Сверхъ того оказалось, что дѣтскія рубашечки, пеленки или свивальники, обыкновенно и послѣ самаго тщательнаго мытья, сохраняющіе по серединѣ желтовато — зеленоватый

цвѣтъ, были совершенно освобождены отъ всякаго посторонняго оттѣнка. Другія выгоды, этимъ способомъ представляемыя въ отношеніи къ обыкновенной мойкѣ, весьма очевидны. Такимъ образомъ мытье посредствомъ картофеля причиняетъ хлопотъ не болѣе какъ обыкновенное взмыливанье бѣлья; стоитъ только имѣть кострюлю съ горячимъ вареньмъ въ три четверти картофелемъ, котелъ и воду. При этомъ способѣ въ хозяйствѣ сохранится много часовъ, употребляемыхъ на мытье обыкновенное, требующее часто, чтобъ цѣлый день былъ проведенъ въ наливаніи воды въ чанъ, для того, чтобъ слѣдующій проведенъ былъ въ мытьѣ. Ни щелочная соль, ни мыло не нужны, а остатки воды, смѣшанной съ картофелемъ, въ ней распустившимся, не могутъ ли быть съ пользою употребляемы, какъ удобреніе, или въ кормъ свиньямъ?

«Не пугайтесь при видѣ бѣлья, кипящагося въ котлѣ: жаръ не будетъ сильнѣе того, который бываетъ въ лахани, въ которую вы вливаете кипятокъ, и до тѣхъ поръ; пока въ котлѣ будетъ вода, нечего опасаться, чтобъ бѣлье пригорѣло. Это доказывается очень просто физикою и освящено давнишнимъ опытомъ, ибо во многихъ мѣстахъ Франціи, и особенно въ верхней Оверньи, котелъ употребляется вмѣ-

сто лахани. Впрочемъ извѣстно, что красильщики варятъ тѣ ткани, которыя они красятъ, и что весьма многія изъ Парижскихъ прачекъ оканчиваютъ мытье, варя бѣлье въ водѣ съ легкимъ растворомъ мыла и синьки.

«Совѣтуемъ ознакомиться съ этою новою методою, употребляя ее сперва для малаго количества бѣлья; введеніе этого способа устранило бы отъ необходимости большихъ моень.«

3.) *Стирка бѣлья мыльнянкою.*

Мыльнянка изъ всѣхъ растеній есть именно то, которое заключаетъ въ себѣ наиболѣе щелочистыхъ частей. Весьма бы хорошо употреблять это растеніе вмѣсто мыла для стирки бѣлья. Въ особенности мыльнянка полезна для мытья разныхъ шерстяныхъ бѣлыхъ тканей, которыя изъ этой мойни выходили несравненно бѣлѣе и мягче, чѣмъ изъ обыкновенной мыльной стирки. Употребленіе мыльнянки самое простое и не затруднительное; стоитъ только изъ листьевъ и цвѣтовъ этого растенія сдѣлать густой настой: вы можете быть увѣрены, что потомъ въ этомъ настоѣ вамъ можно легко мыть ваше бѣлье какъ въ щелокѣ. Можно сначала окунуть бѣлье въ мыльную воду, а ужь потомъ продолжать мыть въ мыльнянкѣ.

Это излишній трудъ. Довольно раза три въ мыльнянкѣ вымыть, и ваше бѣлье будетъ бѣло какъ снѣгъ и весьма мягко и пріятно для осязанія.

4.) *Мытье посредствомъ риса.*

Это очень хорошее средство, ежели бѣлье не слишкомъ запачкано. Вотъ въ чемъ состоитъ оно. Возмите около $2^1/_2$ фунтовъ рису, разварите ихъ въ 10-ти бутылкахъ воды до тѣхъ поръ, пока вода не приметъ вида клейстерообразнаго: слейте все это въ лахань и когда жидкость эта достигнетъ до умѣренной теплоты, т. е. до того положенія, когда вы можете смѣло держать тамъ руку; то погрузите то бѣлье, которое мыть намѣрены, и мойте точно такъ какъ вы бы мыли мыломъ. Потомъ возмите одинакое количество воды и рису; послѣ кипятенія, процѣдите для отдѣленія риса отъ жидкости и употребляйте эту новую жидкость для мытья вашихъ вещей до тѣхъ поръ, пока онѣ будутъ совершенно чисты. Всполасните ихъ потомъ въ той водѣ въ которой рисъ варился, разтяните рукою, развѣсте для сушки, и ежели хотите, чтобъ онѣ имѣли глянецъ, то потрите ихъ глянцовитымъ камнемъ. Средство это въ особенности хорошо можетъ быть упо-

требляемо для мойки занавѣсокъ которымъ сохраняется чрезъ это ихъ блескъ и красивость.

5.) *Составъ для поправленія порыжѣвшаго или обожженаго*

Вскипятите въ полштофѣ уксусу двѣ унціи валяльной глины, унцію куринаго кала, полъ унціи мыла, съ сокомъ двухъ луковицъ. Кипятите до тѣхъ поръ, пока смѣсь эта совершенно не сгустится. Этимъ составомъ помажте всѣ обожженныя части вашего бѣлья, и ежели бѣлье не было совершенно прожжено, то оставивъ составъ этотъ на бѣльѣ этомъ до того времени, какъ совсѣмъ высохнетъ и, вымывъ разъ или два, вы увидите, что тѣ мѣста, которыя порыжѣли, сдѣлаются столь же бѣлы какъ и остальная часть ткани.

6.) *Бѣленье суровья.*

Прежде всего должно дать суровью вымокнуть въ особенномъ холодномъ щелокѣ, составленномъ слѣдующимъ образомъ. Въ двадцати штофахъ рѣчной или солоноватой, это все едино, воды развести отъ 8 до 10 фунтовъ коровьяго кала и 5 или 6 фунтовъ козьихъ или овечьихъ катышковъ; къ этому примѣшать около

фунта морской соли, не худо также къ этому прибавить хорошо очищенной негашеной извести горсти двѣ или три; впрочемъ известь употребляется лишь тогда, когда уже суровье весьма хорошо напиталось водою. Известь имѣетъ свойство укрѣплять нитки и выводить наружу соленистыя части въ калѣ и катышкахъ заключающіяся. Суровье вынимается изъ этой щелочи и сушится на солнцѣ разложенное на землѣ. Прежде нежели оно совершенно высохнетъ, совѣтую его встряхнуть, чтобъ отдѣлить самыя грубыя части помета; потомъ суровье крутятъ, когда оно почти сухо, для уничтоженія всякой сырости. Щелоченье это должно быть производимо на чистомъ воздухѣ подъ вліяніемъ солнечныхъ лучей.

Вторая мочка состоитъ въ слѣдующемъ. На 50 штофовъ воды разведите около 12 фунтовъ иловатой и солонцоватой земли, какъ напримѣръ красноватой или сѣроватой глины, смѣшанной съ малымъ количествомъ соды, или съ пятою частію морской соли или негашеной извести. Земля эта должна быть превращена въ пылеобразный порошокъ. Суровую матерію, если она нѣжна, какъ напримѣръ кисея, трутъ руками, а если груба, то мнутъ ногами. Потомъ нѣжнымъ тканямъ надобно вылежаться

часовъ пять, шесть въ этомъ растворѣ, а грубымъ, часовъ восемь или десять.

Тотчасъ по вынутіи издѣлія изъ этого втораго раствора, надобно его выкрутить, чтобъ излишняя вода вышла и потомъ разложить на солнцѣ для сушки, которая должна быть произведена въ такой степени, чтобъ издѣліе было не много сыровато. Въ этомъ положеніи издѣлія уже совершенно выбѣлены; весьма довольно того, чтобъ придать имъ ту чрезвычайную бѣлизну, которую онѣ имѣть могутъ, и которою всякій холстъ отличаться долженъ.

По высушеніи суровья въ той степени, какъ уже мы описали, надобно суровыя издѣлія расположить на отверзтіи чана, въ которомъ находится смѣсь изъ золы бананника, морской соли, малаго количества негашеной извести, и кипятка на двѣ трети сосуда. Кипятеніе должно быть производимо на умѣренномъ огнѣ, для нѣжныхъ матерій часа три или четыре, для грубыхъ пять или шесть часовъ. Замѣтить должно, что бѣлимое суровье должно быть расположено въ чану конусообразно, одна штука въ другой, чтобъ паръ проходилъ вообще по всѣмъ ниткамъ и напитывалъ ихъ тѣми соленистыми частями, которыя отдѣлились въ ткань, которая была погружена въ тѣ два раствора, которые до этого мною подробно описаны; паръ отдѣ-

ляетъ отъ ткани всѣ привязавшіяся къ ней нечистоты, уничтожаетъ рыжевато - сѣрый цвѣтъ, суровью свойственный, и придаетъ молочно-бѣлый цвѣтъ, и даже пріятный и здоровый запахъ.

Когда ткань холодна, то немедленно выполощите ее въ водѣ, и ежели можно, то всего лучше въ проточной; потомъ выколотите, но отнюдь не скалкой, которая способна лишь портить матерію, а просто руками, то крутя, то похлопывая, то растягивая со стороны на сторону. Въ слѣдъ за этимъ разложите ихъ на солнцѣ для сушки.

Этимъ ограничивается бѣленіе холста; онъ послѣ этого уже не будетъ ссѣдаться ни въ длину, ни въ ширину.

Впрочемъ я бы совѣтовалъ всѣмъ и всякому обращаться съ требованіями, относительно бѣленія суровья, къ нашему Русскому бѣлильщику Г. Кочетову, имѣющему мѣстопребываніе въ С. Петербургѣ и владѣющему секретомъ превосходно бѣлить суровье, не употребляя во все ѣдкихъ веществъ, способныхъ какъ къ выбѣленію, такъ и къ уничтоженію пряжи. Онъ беретъ очень не дорого за свою работу. Г. Яценковъ въ Журналѣ Мануфактуръ

и въ Библіотекѣ для чтенія неоднократно говорилъ объ этомъ примѣчательномъ человѣкѣ.

7.) *Люстрованіе.*

Люстрованіе послѣ бѣленія суровья важная операція. Ежедневный опытъ доказываетъ намъ, что наши Европейскія издѣлія не имѣютъ того блестящаго наружнаго достоинства, которое имѣютъ издѣлія Остъ-Индскія. Все дѣло въ томѣ крахмалѣ, какой при люстрованіи употребляется. Въ Индіи для этого употребляется рисовая вода, въ Европѣ обыкновенный прачешный крахмалъ. — Индѣйскій рисовый клей, который чрезвычайно нѣженъ и никогда не желтѣетъ, не отнимаетъ отъ тканей свойственной имъ мягкости и значительнымъ образомъ возвышаетъ ихъ бѣлизну, содѣйствуя къ ея сохраненію. Крахмалъ суше, жежче, имѣющій цвѣтъ не чисто-бѣлый, даетъ имъ желтоватый цвѣтъ и нѣкоторую жесткость при осязаніи.— Хотя рисъ несравненно дороже простаго крахмала, но люстрованіе рисомъ не будетъ дороже: вамъ нужна только рисовая вода, самый же рисъ можетъ быть какъ и всегда употребленъ въ пищу.

8.) *Какъ узнавать, какими веществами произведено было бѣленіе какой либо матеріи.*

Чтобъ дознаться, не негашеною ли известью выбѣлена была матерія, стоитъ только кончикъ этой матеріи намочить водою и потомъ дать ему высохнуть. Ежели пространство между мѣстомъ вымоченнымъ и тѣмъ, которое осталось сухимъ покраснѣло, то это служитъ явнымъ доказательствомъ того, что бѣленіе произведено было посредствомъ негашеной извести и слѣдственно, купивъ такую матерію, вы были обмануты. — Есть еще средство, состоящее въ томъ, чтобы въ рюмочку положить образчикъ подозрѣваемой матеріи, и налить на него нѣсколько ложечекъ раствора, состоящаго изъ воды, уксусу и сѣро-хлориновой кислоты. Ежели въ ткани заключается и самомалѣйшая частица извести, то окажется шипѣніе, ежели же ее нѣтъ, то сколько вы вашей кислоты не лейте, ни какаго шипѣнія не окажется.

9.) *Способъ мыть грязную нанку такъ, чтобы она не лишилась своего цвѣта.*

Положите нанку на сутки въ холодную воду; пусть она вылежится. Въ эту воду поло-

ложите горсть соли; потомъ выбучте нанку безъ мыла, въ горячемъ щелокѣ и отнюдь не крутите. Можно также мыть нанку въ кипяткѣ, въ которомъ варилось свѣжее сѣно.

10.) *Мытье шелковыхъ чулокъ.*

Прежде всего вымойте бѣлые шелковые чулки въ мыльной полугорячей водѣ, чтобъ отдѣлить всю грязь; потомъ выполощите въ чистой водѣ и намыльте въ холодной. За симъ еще намыльте въ горячей (впрочемъ не очень) воды, въ которой будетъ положенъ мѣшечекъ фланелевый съ зашитой въ немъ синькой; мѣшечекъ этотъ долженъ до тѣхъ поръ лежать пока наконецъ вода посинѣетъ; въ этой водѣ вымойте хорошенько шелковые чулки; по вымытіи выньте ихъ и хорошенько скрутите, чтобъ выжать всю воду; потомъ высушите, но такъ, чтобъ все таки не много осталось бы въ нихъ сырости. Въ слѣдъ за этимъ выпарите ихъ сѣрнымъ дымомъ, надѣньте на двѣ деревянныя ноги, нарочно для этого устроенныя и люструйте хрусталемъ. Замѣтьте, что двѣ первыя мыльныхъ воды должны быть умѣренно теплы, послѣдняя же должна быть такъ горяча, чтобъ рука только могла терпѣть Блонды и газъ точно такимъ же образомъ мо-

ются, только обыкновенно кладутъ нѣсколько гумміи въ воду прежде чѣмъ вскипятить ее.

10.) *Мытье бѣлыхъ шелковыхъ тканей, газовъ, тюля, лентъ, и пр.*

Разведите въ кипяткѣ достаточное количество бѣлаго мыла, прибавте къ этому нѣсколько воды съ разведенной въ ней гумміей и десятокъ капель Кёльнской воды, когда ваша мыльная вода уже нѣсколько поохолодѣла; положите тогда туда ту шелковую ткань, которую вы мыть хотите, трите ее какъ можно менѣе, и мойте ее разтирая и разминая какъ можно чаще въ рукѣ, которую однако надобно часто разжимать собственно для того, чтобъ освободить отъ всей той жидкости, которая на ней пристала, но не должно однакоже матерію эту крутить: это легко можетъ прорвать. Ежели нужно, то повторите это самое въ двухъ и даже въ трехъ мыльныхъ водахъ; можно гумміею и Кельнскую воду употреблять лишь при третьей водѣ; выполощите потомъ матерію сначала въ тепловатой, а потомъ въ холодной водѣ. Ежели моется матерія плотная, какъ напримѣръ тафта, вы вычистите ее, по совершенномъ высушеніи, мягкою щеткою и все въ одномъ и томъ же направленіи; ежели моете газъ, може-

те обойтись безъ этого, но впрочемъ всѣ эти издѣлія равномѣрно требуютъ употребленія сѣры или окуриванія сѣрою.

11.) *Окуриваніе сѣрою.*

Дѣйствіе это весьма полезно для того, чтобы придать всѣмъ бѣлымъ шелковымъ тканямъ ту голубоватую бѣлизну, которая такъ пріятна для глазъ. Вотъ какъ должно дѣйствовать: развѣсьте ваши матеріи, когда онѣ хорошо вымыты и высушены, то развѣсьте ихъ на веревкѣ, отстоящей отъ пола покрайней мѣрѣ сажени на двѣ. Замѣтьте, что покой этотъ долженъ быть безъ трубъ и печей, а окна должны быть очень плотно закрыты. Въ нѣкоторомъ разстояніи отъ оконъ поставте горнило съ раскаленными угольями; на это горнило поставте листъ желѣзный съ нѣсколькими разбитыми кусками сѣры, выйдите вонъ и заприте плотно дверь. Растопившаяся отъ вліянія огня сѣра легко воспламенится и превратится въ газъ сѣрно кислотный, дѣйствующій весьма успѣшно на шелковыя ткани. Трудно опредѣлить то количество сѣры, которое должно быть употреблено; это, зависитъ отъ плотности матеріи и величины комнаты, въ которой окуриваніе совершается: очевидно, что шерстяное издѣліе тре-

буетъ болѣе льна чѣмъ шелковое. Но такъ какъ въ продолженіи времени сѣрнокислотный газъ могъ бы повредить ткани, хорошо въ двери имѣть отверзтіе, въ которое вставлено бѣлое стекло; чрезъ него вы легко увидите, достигли ли эти вещи совершенной бѣлизны. Тогда прекращается дѣйствіе. Ежели окурить сѣрою нужно напримѣръ лишь нѣсколько вуалей или паръ чулокъ, то можно производить окуриваніе подъ опрокинутымъ ящикомъ. При этомъ замѣтить неизлишне, чтобы ничто не сгорѣло, а потому совѣтую приподнимать отъ времени до времени ящикъ, ежели вы въ немъ не сдѣлали отверзтія, въ которое вставлено стеклышко. Надобно при этомъ брать предосторожности противъ вдыханія сѣрныхъ паровъ, столь вредныхъ для здоровья.

12.) *Аппретировка.*

Въ водѣ разведите самое малое количество рыбьяго клею или весьма бѣлой трагаквитовой камеди; мягкою губкою, напитанною этимъ растворомъ, трите матерію съ изнанки. При этомъ должно имѣть раму, на которую очень плотно натянутъ кусокъ зеленой саржи. Хорошенько натяните шерстяную или шелковую аппретируемую вами матерію на раму сверхъ

саржи, снова вытрите ее губкой и дайте сохнуть немедленно. Для этого должно расположить ее на солнцѣ или въ весьма хорошо согрѣтой комнатѣ. — Апретировка газовъ не та.— Лишь только они выполощены, надобно ихъ напялить на раму, какъ уже сказано выше; потомъ обмакните губку въ растворъ гумміи и водите ею по газу, примѣчая, чтобы отнюдь не коснуться ею до тѣхъ мѣстъ, по которомъ вы уже проводили.

13.) *Приготовленіе рыбьяго клея.*

Клей этотъ продается дощечками; возмите одну такую дощечку, заверните ее въ тряпочку или въ мягкую бумагу и разбейте о твердое дерево или о твердый камень. Отдѣлившіяся очень тонкія пластинки соберите, раздѣлите на мелкіе кусочки, смочите ихъ рѣчною водою, такъ, чтобы на два съ половиною золотника клея налить болѣе 20 золотниковъ или почти $1\frac{1}{2}$ фунтъ воды. Поставте на слабый огонь, процѣдите потомъ чрезъ ветошку, чтобъ отдѣлить всѣ нечистоты; въ слѣдъ за этимъ прибавте нѣсколько горячей воды. Вы можете тотчасъ употреблять этотъ клей, который остынувъ принимаетъ видъ прозрачнаго и довольно твердаго студня.

14.) *Превосходный рыбій клей.*

Приготовивъ такимъ образомъ этотъ студень изъ рыбьяго клея, и тотчасъ по процѣженіи его чрезъ ветошку, должно на слабомъ огнѣ дать выпариться покрайней мѣрѣ половинѣ воды: къ этому прибавляется столько спирту или крѣпкой водки, сколько остается воды; тогда этотъ растворъ сливается въ маленькіе плоскіе пузырьки, плотно закупориваемые пробкою обвернутою лайкою, чтобъ составъ не могъ выпариться. Въ этомъ видѣ этотъ клей сохраняется очень и очень долго. Если хотите употребить этотъ клей, стоитъ подержать пузырекъ въ рукѣ: теплота тѣла будетъ содѣйствовать тому, чтобы разошолся закрѣпшій студенецъ. Клей этотъ весьма хорошъ для аппретировки матерій и даже клеенія разныхъ мелкихъ вещицъ: онъ необыкновенно крѣпокъ.

15.) *Способъ возвращать яркость цвѣта матеріямъ, утратившимъ этотъ цвѣтъ и укрѣплять краски непрочныя.*

Если у васъ есть шерстяныя или шелковыя линючія матеріи, то, для отвращенія этого неудобства, совѣтую всполоснуть эти ткани

въ рѣчной водѣ, въ которой надобно растворить немножко сѣрной кислоты, чтобы придать ей болѣе крѣпости. Потомъ выполощите хорошенько въ чистой водѣ, выжмите руками, разложите на столѣ толстую холстину, на которую плашмя положите вашу матерію, сверните все это вмѣстѣ и крѣпко скрутите. Это средство хорошо для матерій ярко-желтыхъ и пунцовыхъ. Для цвѣтовъ: розоваго, краснаватаго, малиноваго замѣните сѣрную кислоту уксусомъ или лимоннымъ сокомъ. Для зеленаго и оливковаго цвѣтовъ можно употреблять тоже средство, но вмѣсто вышеупомянутыхъ кислотъ растворъ синяго купоросу. Для матерій голубаго цвѣта несравненно труднѣе дѣйствовать и я совѣтую прежде нежели начать дѣйствія сдѣлать опытъ надъ малымъ образчикомъ: если удастся, то можно продолжать и съ цѣлымъ кускомъ или со всѣмъ платьемъ. Есть голубыя краски, которыя отъ мыла тотчасъ побѣгутъ, а отъ кислотъ и того скорѣе, такова въ особенности Прусская лазурь. Есть между тѣмъ другія краски голубыя, которыя отъ щелочи дѣлаются несравненно явственнѣе и свѣжѣе; таковы тѣ краски, въ составъ коихъ вошелъ орсель или красильный мохъ. Это самое легкое средство имѣть темносиній и темнофіолетовый цвѣта. Для укрѣпленія ихъ стоитъ въ мыльную

воду прибавить нѣсколько хорошаго бѣлаго поташа. Ежели хотите еще болѣе улучшить цвѣтъ матеріи, то стоитъ только прибавить небольшое количество этаго поташа къ рыбьему клею, употребляемому при аппретировкѣ.

Окончу эту статью нѣкоторыми важными замѣчаніями. Кромѣ синяго цвѣта, произведеннаго орселью, о которой сей часъ шла рѣчь, надобно, для очищенія всѣхъ крашеныхъ тканей, предпочитать мыло мягкое, твердому, потому что опо не такъ ѣдко. Еще лучше бы было употреблять картофель. Такъ какъ щелочи, какъ бы слабы онѣ не были, все таки нѣсколько дѣйствуютъ на краску, надобно дѣйствовать съ величайшею быстротою, и ежели вы не употребляете для возвращенія матеріямъ яркости и свѣжести ихъ цвѣтовъ, которое либо изъ упомянутыхъ мною средствъ, очень не дурно, для отвращенія щелочнаго дѣйствія, обмакнуть матерію въ такую воду, которая противится растворенію въ ней мыла. Большая часть колодезной воды такова, а если у васъ нѣтъ ее подъ руками, сдѣлайте ее искуственно, разведя въ обыкновенной водѣ немного сѣрной кислоты, но только, чтобъ она не сдѣлалась бы слишкомъ кислою.

Ежели матерія, выкрашенная въ черную краску, порыжѣла, ее можно исправить конечно

вычистивъ предварительно. Вотъ способъ исправленія весьма полезнаго въ особенности для черныхъ чулковъ столь способныхъ къ тому чтобъ рыжѣть. Послѣ того какъ всѣ нечистоты уничтожены, надобно сварить въ котлѣ, въ продолженіи получаса времени, нѣсколько золотниковъ кампешеваго дерева въ кусочкахъ положенныхъ въ кисейный или другой полупрозрачной ткани мѣшечикъ. Дайте матеріи хорошенько вылежаться въ тепловатой водѣ, вынувъ выколотите и выжмите ее какъ можно суше, потомъ погрузите ее въ котелъ, гдѣ дайте ей вывариться добрые полчаса. За тѣмъ выньте матерію изъ котла, положите въ кампешевый растворъ кусочикъ зеленаго купоросу не болѣе орѣха величиною; дайте этому кусочку купороса распуститься въ водѣ, которую вы поболтаете палочкою, и снова погрузите туда матерію, чтобъ она еще поварилась съ полчаса. Когда вы вынете матерію, она будетъ совершенно чиста.

16.) *Чистка пескомъ и бычачьею желчью.*

Вотъ способъ употребляемый чистильщиками и пятновыводителями для чистки шерстяныхъ матерій всѣхъ цвѣтовъ, особливо если издѣлія эти плотны, каковы ковры, покрышки

креселъ, дивановъ, каретная обивка, попоны и пр. и пр.—Обозначивъ мѣломъ или сухимъ мыломъ на ткани всѣ мѣста запятнанныя, обмокните жесткую щетку въ горячую бычачью желчь, и вытрите этимъ всѣ пятна: ежели они снова не появляются, выполощите матерію въ холодной водѣ, и высушите ее. Когда это дѣйствіе кончено, возмите самаго мелкаго песку, помочите его немножко, посыпте имъ матерію, разложенную на покатомъ столѣ, чтобъ вода удобнѣе стекла. Тогда должно поколотить матерію жесткою щеткою, чтобы какъ можно лучше выбить пыль изъ матеріи; потомъ еще потрите жесткою щеткою: песокъ выходя выноситъ съ собою всю нечистоту. — Замѣтьте, что должно прежде всего хорошенько выколотить розгами ковры или вообще всякую чистимую такимъ образомъ шерстяную ткань. Ежели ткани эти окаймлены или вышиты шелкомъ или шерстями, то дѣйствіе должно быть отмѣнно быстро и выполоскать въ той окисленной водѣ о которой передъ этимъ мы говорили.

17.) *Новый способъ чистки шелковыхъ, шерстяныхъ и бумажныхъ матерій.*

Слѣдующій способъ очень хорошъ для чищенія какъ платьевъ, такъ мебельныхъ покры-

щекъ шелковыхъ, шерстяныхъ, бумажныхъ, не вредя, ни ткани, ни цвѣту.

Натрите теркою картофель, положите въ воду, и процѣдите сквозь твердое сито въ чистую воду; дайте жидкости устояться до тѣхъ поръ пока самыя малыя бѣлыя частицы не осядутъ. Тогда осторожно слейте очищенную жидкость, въ особенную посудину для употребленія. Разложите вещь, которую вы хотите чистить, на полотнѣ, положенномъ на столѣ, погрузите чистую губку въ жидкость, вытрите ею матерію, чтобъ грязь совершенно бы вышла: тогда вымойте нѣсколько разъ въ чистой водѣ. Не правда ли что тутъ много сходства съ средствомъ Каде-де-Во, изобрѣтшимъ картофельную мойку?—Двухъ картофелинъ средней величины достаточно на штофъ воды. Бѣлый осадокъ можетъ быть употребленъ въ картофельный соусъ, въ пирожное, въ картофельный кисель или для дѣланія крахмала. Все то, что не пройдетъ сквозь сито и останется на немъ въ пищу не годится, но этимъ хорошо можно чистить запятнанныя занавѣсы, ковры, обои и пр. грубыя вещи. Клеистая жидкость, отъ процѣживанія полученная, хорошо очищаетъ всѣ нѣжныя матеріи, вовсе не портя ихъ цвѣтъ.

Можно жидкость эту употреблять для чистки картинъ, писанныхъ масляными красками. Крашеныя обои можно очень хорошо этою жидкостію очищать отъ всѣхъ нечистотъ, проводя по нимъ губкою, намоченною то же жидкостію. Обмокните сверхъ того еще эту губку въ мелкій песокъ и тогда безбоязненно трите ею обои.

18.) *Чистка шерстей.*

Прежде всего погрузите шерсть въ тепловатую воду, дайте ей тамъ вылежаться около часа, выньте, выжмите. На фунтъ шерсти довольно полуторы унціи мыла разведеннаго въ кружкѣ кипятку, которую влить потомъ въ полведра воды, столь теплой, чтобъ съ трудомъ можно было въ ней держать руку. Въ эту воду кладутъ матерію бывшую въ первой водѣ и даютъ ей вылежаться полчаса. Третья вода составляется подобно предыдущей, но только вполнѣ изъ кипятку; шерсть вылеживается въ ней тоже самое время какъ и въ первыхъ водахъ. Чтобъ избѣгнуть необходимости прессовать матерію, должно ее только слегка погружать въ воду и въ ней не полоскать. По истеченіи опредѣленнаго срока выньте матерію изъ воды, выполощите ее въ холодной водѣ, а потомъ высушите.

19.) *Чистка суконныхъ платьевъ синяго, черннаго и коричневаго цвѣтовъ.*

Хорошенько выколотивъ платье обыкновенно обозначаютъ кускомъ бѣлаго казанскаго мыла всѣ тѣ пятна, которыя его покрываютъ. Запятнанныя мѣста напитываются бычачью желчью разведенною въ равномъ количествѣ воды. Это же самое сдѣлать должно съ воротникомъ, обшлагами, карманами, подмышками и отворотами потому, что эти части платья обыкновенно скорѣе пачкаются чѣмъ остальная часть одежды. Напитанныя такимъ образомъ мѣста надобно хорошенько тереть руками до тѣхъ поръ пока маслянистый оттѣнокъ не изчезнетъ совершенно. Ежели вы опасаетесь мять воротникъ и обшлага, то стоитъ только приложить къ этимъ мѣстамъ глиняную мягкую лепешку или кусокъ валяльной глины. Послѣ этого нѣкоторое количество бычачей желчи разведите въ количествѣ воды въ восемь разъ превышающемъ количество желчи, и потомъ опщеткою моченною въ этотъ растворъ трите по платью, но отнюдь не противъ шерсти. Этого достаточно въ томъ случаѣ ежели употребляется бычачья желчь, очищенная тѣмъ способомъ, о которомъ въ статьѣ 20-ой вы прочтете, но ежели вы будете употреблять обыкновенную бы-

чачью желчь, то надобно будетъ вымыть все платье послѣ этой операціи чистою водою для того чтобы уничтожить дурной запахъ отъ желчи происходящій. Въ этомъ случаѣ надобно дать платью совершенно высохнуть для того, чтобъ наводить ворсъ щеткою. Для сушки вставляютъ въ рукава палку прикрѣпленную посрединѣ веревкою къ той веревкѣ на которой развѣшивается бѣлье.

Ежели ворсъ изчезъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ и платье отъ времени начинаетъ обиваться, то пока оно еще сыро, натрите его хорошенько ворсильными шишками доколѣ наконецъ оно не приметъ прежняго ворсу. Когда оно совсѣмъ сухо, то возмите на ладонь каплю Прованскаго масла, напитайте этимъ масломъ платяную щетку, которою легонько вытрите все платье. Ежели вы имѣли предосторожность не слишкомъ много употребить масла, и ежели оно было ровно распространено на всей поверхности сукна, то оно будетъ имѣть видъ совершенно новаго сукна. Эта аппретировка требуетъ вниманія и ловкости: иначе вы надѣлаете болѣе пятенъ чѣмъ сколько свели.

Лѣтомъ какъ не чисти платья, а все очень трудно дать имъ свѣжій видъ, потому, что пыль проникаетъ въ нихъ слишкомъ сильно. Въ этомъ случаѣ надобно прибѣгнуть къ

Прованскому маслу. Это самое вѣрное и самое легкое средство для того, чтобъ придать цвѣту болѣе живости, въ особенности ежели сукно синее, черное, темнозеленое.

20.) *Способъ очищенія бычачьей желчи.*

Кажется, что для вывожденія пятенъ нѣтъ ничего лучше какъ употреблять бычачью желчь особеннымъ образомъ приготовленную, полезную въ особенности для чищенія нѣжныхъ вещей. Это животное вещество очень хорошо соединяется съ жирными веществами. По мнѣнію многихъ химиковъ оно едва, едва измѣняетъ цвѣта. Со всѣмъ тѣмъ однакоже бычачья желчь употребляется рѣдко. Почему же? — Потому что она имѣетъ непріятный запахъ, зеленоватый цвѣтъ и легко портится. Однако вѣдь найдены средства къ отвращенію всѣхъ этихъ неудобствъ посредствомъ очищенія. Очищенную желчь можно безбоязненно употреблять точно такъ какъ она уже употребляется для суконъ черныхъ и синихъ. Вотъ способъ очищенія желчи.

Вотъ способъ очищенія желчи:

На полтора штофа свѣжей бычачьей желчи, хорошо свареной и съ которой пѣна была бы снята, прибавте унцію квасцевъ въ видѣ

порошка; жидкость эту поставте на огонь и дайте ей кипѣть до тѣхъ поръ пока соединеніе совершится вполнѣ: дайте тогда остыть и слейте въ бутылку слегка закупоренную. — Потомъ возмите еще такое же количество бычачьей желчи, также свареной и освобожденной отъ пѣны; къ этому примѣшайте унцію обыкновенной поваренной соли, и дайте стоять на огнѣ, до тѣхъ поръ пока соль хорошо соединится съ желчью. Прохлодивъ слейте въ бутылку слегка закупоренную. — Та и другая бутылка должны быть поставлены въ такой комнатѣ, гдѣ теплота умѣренная. Желчь даетъ осадокъ довольно густой и начинаетъ освѣтляться. Но какъ она еще содержитъ въ себѣ много вещества желтоватаго способнаго сводить краски, то процѣдите жидкость обѣихъ бутылокъ и смѣшайте вмѣстѣ въ равныхъ количествахъ. Желтоватое красильное вещество тотчасъ раздѣляется, осаждается и тогда освобожденная отъ него желчь совершенно чиста и свѣтла бываетъ. Можно впрочемъ и въ этомъ положеніи для вящшей вѣрности профильтрировать желчь сквозь бумагу. — Этотъ составъ сохраняется весьма хорошо, очищается все болѣе и болѣе чѣмъ долѣе стоитъ, не даетъ дурнаго запаха и не лишается ни одного изъ своихъ полезныхъ свойствъ.

21.) *Способъ чистить половые ковры.*

Вымывъ и вычистивъ коверъ щеткою и мокрою фланелью или сукномъ, какъ это всё-гда дѣлается, спрысните его хорошенько молокомъ и трите посильнѣе сухимъ сукномъ до тѣхъ поръ пока онъ сдѣлается совершенно чистъ и свѣтелъ. Можно также очень успѣшно чистить его щеткою обмокнутою въ очищенную бычачью желчь, посыпавъ въ нее нѣсколько мелкаго песку, служащаго какъ бы мыломъ.

22.) *Способъ чистить Турецкіе ковры.*

Для возвращенія яркости цвѣтамъ Турецкаго ковра, надобно его сперва хорошенько выбить до тѣхъ поръ пока пыль не выйдетъ совершенно. Ежели на коверъ попало нѣсколько чернильныхъ пятенъ, то выведите ихъ посредствомъ лимоннаго или щавельнаго сока; вымойте его хорошенько свѣжею водою и выбивайте до тѣхъ поръ пока изъ ковра не выйдетъ все то, что только вошло туда воды; когда коверъ совсѣмъ сухъ, вытрите его хорошенько мякишемъ ржанаго, только что вынутаго изъ печи и еще горячаго хлѣба, и ежели погода очень

хороша, то выставте его на воздухъ и дайте ему провѣяться дни два.

23.) *Способъ чистить золотое и серебряное кружево.*

Зашейте кружево въ лоскутъ холста и варите въ кружкѣ воды съ двумя унціями мыла. Потомъ вымойте и всполосните держа кружева вытянутыми въ рукахъ, чтобъ не испортить; потомъ, чтобъ высушить разложите на ломберномъ столѣ.

24.) *Вывожденіе пятенъ чернильныхъ, ржавчины, и пр.*

Положите не много щавельной соли въ ложку оловянную, очень чистую; разведите эту соль въ водѣ, по разведеніи добавте воды по края ложки, которую тогда поставте на огонь, чтобъ совершенно развести соль. Въ слѣдъ за этимъ лейте капля за каплей этотъ растворъ горячій на одно, изъ пятенъ, произведенныхъ желѣзистымъ веществомъ; пятно сойдетъ непремѣнно. Ежели противъ всякаго чаянія дѣйствіе это не имѣло бы успѣха въ началѣ, то будте увѣрены въ успѣхѣ его послѣ, когда вы повторите во второй разъ, ежели пятно очень темно и очень старо.—Посредствомъ этого спо-

соба выводятся отмѣнно хорошо всѣ пятна ржавчины или чернильныя, вовсе не причиняя вреда матеріи; къ томужь нѣтъ надобности этотъ составъ соединять съ другими. Ежели платье ваше запачкано о колесо, то какъ въ этомъ случаѣ вещество, васъ замаравшее, смѣсь желѣзистыхъ веществъ съ жирными, то прежде чѣмъ употребите растворъ щавельной соли, должно на чать съ того, чтобъ стараться вывести пятно мыломъ, ежели пятно ново; еслижъ старо, то очищеннымъ бычачьимъ жиромъ или скипидаромъ. Упомянутый растворъ дѣйствуетъ потомъ на желѣзистыя части когда пятно освобождено отъ жирныхъ частей. Способъ этотъ долженъ быть употребляемъ лишь съ бѣльемъ.

25.) *Вывожденіе жирныхъ пятенъ.*

Всякаго рода жирныя пятна выводятся посредствомъ мыленья, въ томъ случаѣ, ежели приняты бываютъ мѣры немедленно противъ нихъ; очищенная бычачья желчь, скипидаръ и щавельная соль равно хороши въ этомъ случаѣ, но впрочемъ есть много другихъ средствъ, которыя можно равномѣрно употреблять и еще съ несравненно большею пользою. Какъ бы то ни было, но когда пятно свѣжо, то не должно мылить шелкъ, опасаясь того, чтобъ неповре-

дить большей части матеріи посредствомъ мытья: лѣкарство было бы хуже болѣзни. Сверхъ того ежели лифъ или рукава платья запятнаны, то и скучно, да иногда и совершенно не возможно раздѣться для того, чтобъ вывести пятно. По этому самому можно назвать истинною услугою то, когда мы васъ выучимъ средству немедленно выводить пятна не раздѣваясь. Прочтите слѣдующую для этого статью въ которой описано приготовленіе особеннаго мыла, легко выводящаго пятна.

26.) *Приготовленіе мыльной эссенціи.*

Унцій десять бѣлаго Казанскаго мыла, нарѣзаннаго тонкими ломтиками, положите въ полштофа спирту; къ этому прибавте двѣ унціи поташу; все это согрѣйте и растопите или на солнцѣ или погрузивъ сосудъ, въ который налитъ спиртъ, съ ломтиками мыла въ горячую воду на легкомъ огнѣ, побалтывая и помѣшивая время отъ времени жидкость; потомъ процѣдите до свѣтла и сохраняйте въ крѣпко на крѣпко закупоренныхъ бутылкахъ.

27.) *Употребленiе мыльной эссенцiи.*

Возьмите маленькую губку, которую вы скомкайте до того пока она не сдѣлается очень узка и остроконечна, или вмѣсто ее возмите небольшой кусокъ хлопчатой бумаги; на губку или на хлопчатую бумагу капните эссенцiи и трите пятно до тѣхъ поръ пока оно совершенно не выйдетъ; однако же имѣйте предосторожность немедленно покрыть все мѣсто съ котораго сведено пятно порошкомъ изъ глины или изъ угля. Ежели вы не примете этой предосторожности, то около всего этого мѣста образуется свѣтлый оттѣнокъ столь же явный какъ пятно. Такимъ же точно образомъ употребляются всѣ вещества, способныя выводить пятна, каковы: скипидаръ, Кельнская вода, лимонный сокъ и пр.

Ежели пятно очень мало, то нѣтъ надобности возобновлять на матерiи ея глянецъ, утраченный вмѣстѣ съ уничтоженiемъ пятна; въ противномъ случаѣ должно помочить матерiю тепловатою водою, въ которой разведено было нѣсколько драгантовой смолы самой бѣлой и потомъ напялить ее на ломберный столъ, втыкая булавки въ швы самые близкiе, чтобъ не испортить матерiю.

28.) *Способъ выводить жирныя, масляныя и сальныя пятна изъ всякаго рода матерій, во все не мочa ихъ.*

Нужнымъ считаю предупредить васъ, что предлагаемый теперь способъ требуетъ большихъ предосторожностей.

Начните съ того, что возмите пять или шесть величиною въ орѣхъ угольевъ, заверните ихъ въ лоскутокъ полотна очень мокраго, который долженъ быть выжатъ весьма тщательно для извлеченія той воды которою онъ наполненъ. Разложите запятнанную матерію на столъ на который прежде положите чистую салфетку, сложенную вчетверо, и тогда возмите за четыре угла этотъ лоскутокъ въ которомъ лежатъ уголья и приложите ихъ къ пятну, держа слегка на пятнѣ и повторяя это разъ десять, покуда пятно совершенно не выйдетъ. По мѣрѣ того какъ вы будете отнимать уголья отъ пятна и потомъ снова прилагать ихъ къ пятну, вы почувствуете нѣкоторый запахъ отъ пятна произходящій и свидѣтельствующій, что пятно выходитъ.

29.) *Мыло для вывожденія пятенъ.*

На фунтъ хорошаго бѣлаго Казанскаго мыла, шесть яичныхъ желтковъ, полложки толченой соли, положите достаточное количество очищенной бычачьей желчи. Сдѣлайте изъ этой смѣси лепешки, которымъ должно дать просохнуть въ тѣни. Вотъ у васъ мыло и готово. Употреблять его можете слѣдующимъ образомъ: помочите чистою водою ту матерію, изъ которой намѣреваетесь выводить пятна; потомъ этимъ мыломъ потрите съ обѣихъ сторонъ, вымойте и пятно навѣрное выйдетъ, въ особенности если оно причинено жиромъ или саломъ. Если хотите то можете и не спрыскивать матеріи предварительно, но тереть мыломъ по сухому мѣсту, потомъ капнуть на пятно вытертое мыломъ нѣсколько капель воды и начать тереть его довольно сильно, еще капнуть немного воды и пятно выйдетъ непремѣнно.—Въ случаѣ ежели пятно застарѣлое или произведенное виномъ, ягодою, кофеемъ и пр. не дурно употреблять легкое сѣрное куреніе.

30.) *Вода для вывожденія пятенъ.*

Влейте въ глазурованный горшокъ или въ какую бы то не было посудину бутылку

тепловатой воды въ которой разведите немного бѣлаго мыла и унцію Аликантской соды въ порошкѣ; когда мыло совершенно разошлось, то прибавте двѣ ложечки бычачьей желчи и нѣсколько капель лавандскаго, розоваго или какого бы ни было ароматическаго масла; когда смѣшеніе кончено процѣдите весь составъ сквозь сито и влейте въ бутылку.—Когда захотите воду эту употреблять то нѣсколько капель налейте на пятно, сообразуясь съ величиною пятна, потрите маленькою щеткою, потомъ вымойте въ теплой водѣ, чтобы хорошенько отдѣлить составъ, который можетъ выѣсть ткань шерстяную ежели вы оставите его сохнуть на ней.

31.) *Способъ исправлять порчу пятномъ произведенную.*

Когда краска какой нибудь матеріи побѣжала отъ растительныхъ кислотъ какъ напримѣръ отъ апельсиннаго или лимоннаго соку, уксуса, смородины ипр., отъ кислотъ минеральныхъ и отъ мочи, и когда всѣ выше этого приведенныя средства оказались не дѣйствительными, то надобно всю матерію вновь выкрасить. Этотъ способъ очень хорошъ для такихъ тканей, которыя не моются; чтоже касает-

ся до другихъ, т. е. до такихъ, которыя моются, то надобно возобновлять краску при каждой мойкѣ. Это кажется очень труднымъ тогда какъ оно вовсе не трудно. Вотъ вы увидите.

Возмите родъ карандаша или сухихъ красокъ, называемыхъ *пастелью*, одного цвѣта съ испорченною матеріею; превратите карандашъ въ порошокъ, разведите этотъ порошокъ съ жидкою краскою одного цвѣта съ этимъ карандашемъ. Сверхъ того имѣйте на готовѣ растворъ гумміи въ маломъ количествѣ воды; эту густую смѣсь положите въ краски, и замѣшайте хорошенько. Когда всё это сдѣлано, возмите тоненькую кисточку, погрузите кончикъ ея въ красочный растворъ, и натянувъ матерію, очень осторожно проводите кисточкою по пятну. Берегитесь однако, чтобъ это дѣйствіе не произвело красочнаго сквознаго пятна, для избѣжанія этого съ должною деликатностію употребляйте кисть, которая не должна быть слишкомъ сыра; потомъ лишь только краска положена, покройте ее тонкимъ пылеобразнымъ пескомъ, глиною превращенною въ порошокъ, углемъ, словомъ какимъ бы то ни было легкимъ порошкомъ, который не долженъ однако заходить за границы тѣхъ мѣстъ, на которыя вы хотите положить его; положите матерію въ самый сильный жаръ, чтобъ крас-

ка совершенно проникла матерію. Ежели рѣчь идетъ о вывожденіи пятна изъ шерстяной матеріи, то подержите матерію немного повыше горшка или котелка съ кипяткомъ, который клубится, и дайте матеріи впитаться хорошенько паромъ около часа; дайте просохнуть, потомъ вычистите щеткой и если краска выдержитъ то слегка вымойте; невозможно будетъ узнать то мѣсто, которое исправлено.

32.) *Еще нѣсколько способовъ вывожденія разныхъ пятенъ.*

На два или на три золотника виннаго камня, растертаго въ порошокъ, возмите полъ золотника квасцовъ также въ порошокъ превращенныхъ; смѣшайте всё это и употребляйте какъ бы щевеловую соль. Надобно для этого приготовленія употреблять мраморную или каменную ступу съ деревянною, костяною или каменною же толчеею: всякая металлическая вещь вредна. Если вы употребите этотъ способъ для вывожденія чернильнаго пятна изъ шелковой ткани, то все еще останется на этомъ мѣстѣ пятнышко грязновато сѣраго цвѣта. Вотъ средство вывести и самое это пятнышко: возмите щепотку осредненной щелочной соли, посыпте ее на пятно; напитайте пятно водою,

слегка потрите, потомъ положите немного сѣраго мыла на то мѣсто, гдѣ былъ первый составъ, еще потрите, и такимъ образомъ малымъ количествомъ воды отъ времени до времени вы снимаете мыло, всполоснете и пятна какъ не бывало.

Крѣпкая водка также съ успѣхомъ употребляется для выважденія чернильныхъ пятенъ на бѣльѣ. Одной или двухъ капель достаточно для того, чтобы успѣть въ этомъ не повреждая бѣлья. Только должно прежде всего помочить пятно водою и потомъ также выполоскать въ водѣ.

Пятна отъ вина и чернилъ.—Для вывожденія этого рода пятенъ употребляется жидкая соляная кислота вмѣстѣ съ малымъ количествомъ сѣрной кислоты. Надобно дать вылежаться запятнанному мѣсту въ одномъ изъ этихъ растворовъ до тѣхъ поръ пока пятно не изчезнетъ; но впрочемъ эти пятновыводительные составы можно употреблять единственно лишь на бѣлыхъ тканяхъ потому, что соляная кислота очень выѣдаетъ краски всякаго рода. Особы, не имѣющія снаряда необходимаго для приготовленія жидкой кислоты, будутъ выведены изъ затрудненія слѣдующимъ наставленіемъ. Положите чайную ложку соляной эссенціи въ чайную чашку, прибавте около ложки марган-

цу истертаго въ порошокъ; смѣсь эту пересыпте въ сосудъ большой вмѣстительности, наполненный горячею водою; помочите пятно и подержите его надъ сосудомъ, чтобъ паръ могъ коснуться его; чрезъ нѣсколько времени пятно совершенно изчезнетъ.

Жирныя пятна. Можно для вывожденія этихъ пятенъ употреблять настой чистаго поташа; но должно дѣйствовать весьма осторожно, чтобы не повредить матерію. *Восковыя пятна* очень хорошо выводятся посредствомъ сѣрной эссенціи или посредствомъ скипидара. *Пятна масляными красками причиненныя* также выводятся этимъ же средствомъ.

Существуетъ для вывожденія изъ шелковыхъ матерій жирныхъ пятенъ способъ, который могъ бы быть легко приспособленъ къ другимъ случаямъ. Алкоголь или винный спиртъ, не дѣйствующій прямо на жирныя вещества, прекрасно выводитъ жирныя пятна, когда вы имѣли продосторожность развести въ немъ летучее масло, именуемое лимонною эссенціею. Для употребленія надобно помочить пятно этою жидкостію, а потомъ потереть, пока еще это мѣсто сыро, губкою или тряпкою. Скипидаръ, основаніе всѣхъ пятногонныхъ веществъ, можетъ быть успѣшно употребленъ вмѣсто лимонной эссенціи, которая несравненно дороже.

33.) *Способъ возстановлять ворсъ на попортившемся бархатѣ.*

Когда отъ дождя или отъ инаго какаго либо непріятнаго обстоятельства ворсъ на бархатѣ попортился, совѣтую употреблять для возстановленія его слѣдующее испытанное средство. Положите мѣдную дощечку на жаровню съ углями такъ, чтобы дощечка всю жаровню собою закрывала; эту дощечку покройте мокрымъ холстомъ, а бархатъ съ изнанки положите на холстъ; когда это сдѣлано, то слегка и осторожно щеткою приподнимите ворсъ. Пары, извлекаемыя тепломъ изъ мокраго бѣлья, дѣлаютъ операцію эту чрезвычайно простою и удобною. Замѣтьте, что тереть щеткою надобно противъ шерсти. Въ случаѣ если вы выводили какимъ бы средствомъ ни было изъ бархата жирныя пятна, надобно всегда кончать этимъ треніемъ, которое весьма полезно и дѣйствительно.

34.) *Способъ возвращать глянецъ тѣмъ мѣстамъ шелковыхъ и другихъ матерій, которыя запятнаны водою.*

Напяльте запятнанную такимъ образомъ матерію на столъ крытый сукномъ въ нѣ-

сколько слоевъ и проведите по ней, пока еще она сыра, нѣсколько разъ горячимъ утюгомъ. глянецъ возвратится непремѣнно. Иногда однако случается, что дождевыя или какія бы то ни было водяныя пятна высохнуть прежде чѣмъ вы успѣете ихъ вывести. Въ этомъ случаѣ совѣтую слегка намоченною губкою коснуться того мѣста, съ котораго глянецъ сошелъ и потомъ тутъ провести утюгомъ. Такъ какъ жаръ утюга могъ бы выцвѣтить краску матеріи, то проложите всю матерію тонкою чайною бумагою кромѣ того однакожс мѣста, которое исправлять хотите. Ежели пятно это очень, очень мало, то можно нагрѣть кончикъ острокoнечнаго утюга, употребляемаго для кольретокъ и прочаго плоенье и поставить его перпендикулярно на замоченное мѣсто. Это будетъ гораздо менѣе хлопотливо.—Ежели матерія шелковая, то дѣйствуйте съ нею точно такъ какъ уже въ предыдущей статьѣ говорено было о возстановленіи ворса.

35.) *Средство, всякое вообще тканье и шитье чистить.*

Вышиванья всякаго рода и въ особенности серебренное шитье на мундирахъ, почернѣвшія отъ табачнаго дыма или отъ пыли, вычищаются весьма легкимъ средствомъ. Напарьте въ пе-

чи хлѣбной (пшеничной) мякоти, взятой однако изъ черствыхъ булокъ; напаренную горячую мякоть разложите на шитье, а потомъ ладонью растирайте такъ, чтобы не осталось ни одного бы мѣста, до котораго не коснулся хлѣбъ, который остается на шитьѣ и тогда, когда шитье завертывается въ холстъ прежде хорошенько нагрѣтый, а когда холстъ простынетъ, то переворачиваютъ вышитую вещь, и выколачиваютъ съ изнанки розгою; по окончаніи этого дѣйствія остается только легонько выколотить прутикомъ самое вышиванье. Съ лѣвой стороны надобно тереть вышиванье гумміею или хорошимъ крахмаломъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

Домашняя экономія или сбереженіе разныхъ вещей посредствомъ чищенія.

1.) *Способъ придавать олову видъ серебра.*

Возмите 4 унціи тонкой мѣди въ пластинкахъ, столько же очень чистаго олова; оба эти металла поставте вмѣстѣ на огонь. Когда эта смѣсь посредствомъ кипѣнія начнетъ разжижаться, прибавте по четыре унціи висмуту и сюрьмы; тогда выйдетъ кусокъ, который надобно растереть съ мышьякомъ, щелочною солью и скипидаромъ въ маломъ количествѣ. Изъ этого порошка понадѣлайте катышковъ, которые должно высушить на чистомъ воздухѣ. Для употребленія катышки снова превращаютъ въ порошокъ, до того смѣшиваемый съ распущеннымъ оловомъ, пока наконецъ все совершенно не достигнетъ достаточной степени бѣ-

лизны и твердости. Сильно натирая этимъ составомъ вашу оловянную посуду вы наконецъ придадите ей такой хорошій видъ настоящаго серебра, что покрайней мѣрѣ въ теченіи двухъ, трехъ лѣтъ ваше олово будетъ слыть за серебро въ глазахъ тѣхъ людей, которые забудутъ обратить вниманіе на отсутствіе пробирнаго клейма.

2.) Способъ выводить изъ серебренной посуды красновато черныя пятна пріобрѣтаемыя ею отъ яичницы.

Вамъ конечно извѣстно, что яичница на маслѣ приготовленная придаетъ серебру тѣ темныя пятна которыя съ такимъ трудомъ хорошія хозяйки, ревнительницы чистоты и порядка, стараются выводить обыкновенными средствами, употребляемыми для чистки серебра; но средства эти не вдругъ уничтожаютъ пятна, которыя остаются часто полгода, годъ и болѣе. Есть очень простой однако способъ который весьма скоро уничтожаетъ этотъ непріятный цвѣтъ и придаетъ серебренной посудѣ весь блескъ ей свойственный; стоитъ только вытереть ее сухою,—сажею.

3.) *Порошокъ особеннаго рода для чистки серебра.*

Возмите равныя количества щелочной соли, поваренной соли, квасцовъ, винной камеди, купороса.. Все это должно быть превращено въ порошокъ; растворите все это въ чистой водѣ и варите въ этомъ растворѣ ваше потускнѣвшее или почернѣвшее серебро столько времени сколько вы полагаете это нужнымъ. Серебро ваше чрезвычайно побѣлѣетъ и посвѣтлѣетъ. Можно также употребить вотъ и это средство. — Наскоблите въ блюдо четыре унціи бѣлаго мыла и всыпте въ кружку горячей воды; въ другой сосудъ влейте также кружку горячей воды съ унціею винной гущи или отсѣда; наполните еще третій сосудъ горячею водою и прибавте туда полъунціи золы; потомъ вытрите серебро ваше щетинною щеткою, помочивъ ее сперва въ жидкомъ растворѣ съ виннымъ осадкомъ, потомъ въ растворъ съ золою и наконецъ въ растворъ съ мыломъ. Вытеревъ серебро нѣсколько разъ щеткою, такъ намоченною, вымойте серебро въ чистой теплой водѣ и вытрите до суха чистымъ, бѣлымъ полотенцемъ.

Придаютъ также серебру хорошій блескъ разведя нѣкоторое количество квасцовъ въ силь-

номъ щелокѣ, тщательно снявъ пѣну и прибавивъ мыла, чтобъ мыть серебро въ этой смѣси полотенцемъ или тряпкою.

Можно также успѣшно чистить серебро, раскаля въ печи нѣкоторое количество талька или мыловки, превративъ ее въ порошокъ и просѣявъ сквозь шелковое сито; этимъ порошкомъ трите серебро, насыпавъ его на кусокъ сукна или фланели. Серебро ваше получитъ самый яркій блескъ и пріятный, свойственный ему, цвѣтъ.

4.) *Способъ узнавать золото настоящее отъ самаго лучшаго поддѣльнаго.*

Хорошее, настоящее, чистое золото вѣситъ почти въ двое какъ мѣдь; эта разность способствуетъ къ различію ихъ по тяжести и отдѣльному вѣсу. Но для того, чтобы съ большею достовѣрностію убѣдиться въ поддѣлкѣ, стоитъ только стеклянною палочкою, помоченою въ селитряную кислоту, прикоснуться къ подозрѣваемому въ поддѣлкѣ золоту.—Ежели то мѣсто, до котораго коснулась палочка, тотчасъ посинѣетъ или позеленѣетъ, то это обнаруживаетъ присутствіе мѣди; въ противномъ же случаѣ если прикосновеніе не произведетъ никакого

пятна, то это ясный знакъ, что золото чисто и безъ всякой примѣси.

5.) *Способъ чищенія старинныхъ серебрянныхъ вещей.*

Положите ту вещь, которую вы чистите, на горячіе уголья, повертывая ее отъ времени до времени, пока она не приметъ цвѣтъ золы; потомъ обчистите ее маленькими розочками, сдѣланными изъ тонкой проволоки; когда совершенно вычистите эту вещь, то положите ее въ воду, слѣдующимъ образомъ составленную. Смѣшайте въ сосудѣ изъ глазуревой глины, нѣсколько равныхъ частей бѣлой поваренной соли, квасцовъ, винной камеди и достаточное количество воды. Тутъ не лишнее замѣтить, что въ этомъ случаѣ въ особенности полезна морская вода. Всему этому дайте хорошенько вывариться на огнѣ. По вываркѣ выньте серебро, оботрите его на сухо: оно будетъ чисто и свѣтло совершенно, какъ бы тускло и черно не было.

6.) *Способъ для сохраненія всегда въ опрятности и красотѣ посеребренныхъ или позолоченныхъ вещей.*

Апплике. Когда на какую нибудь вещь изъ апплике попалось нѣсколько воска или сала,

что очень часто бываетъ съ шандалами и щипцами, должно тотчасъ эту вещь погрузить въ горячую воду и держать въ ней до тѣхъ поръ пока наконецъ воскъ или сало растопятся; тогда вытрите вещь эту хорошенько и посуше; потомъ возмите бѣлилъ растворенныхъ съ водою и трите маленькою щеточкою до тѣхъ поръ, пока пятна вовсе не будутъ видны; потомъ другою щеткою, которая не должна быть мокра, вычистите бѣлила, которыя завязли въ отдѣлкѣ и чистою тряпкою вытрите вещь, которая явится въ чистомъ и не запятнанномъ видѣ.

Бронза. Вытрите губкою, намоченною въ горячемъ красномъ уксусѣ запятнанную вещь; дайте вещи этой совершенно обсохнуть на солнцѣ или на огнѣ, и потомъ мягкою и сухою ветошью, вытрите свѣтлыя и полированныя части; прочія же подъ губкою примутъ прежній свой блескъ и яркость.—Этимъ способомъ можно отмѣнно хорошо чистить бронзу, но замѣтьте, что употреблять его слишкомъ часто не должно по той причинѣ, что выѣдаетъ позолоту.

7.) *Способъ чищенія мѣди.*

Сварите въ котлѣ нѣсколько кремертартру въ обыкновенной пресной водѣ и погрузите въ

этотъ котелъ ваши мѣдныя вещи; дайте имъ вывариться въ этомъ составѣ около четверти часа; послѣ этого погрузите вещи эти въ лахань полную холодной воды, вытрите досуха и онѣ такимъ образомъ сдѣлаются столь же чисты и свѣтлы какъ бы новыя.

8.) *Еще способъ для того же предмета.*

Я не боюсь объявить, что и лучшій способъ для чистки вазъ, шандаловъ, пуговицъ и пр. мѣдныхъ, позолоченныхъ и не позолоченныхъ состоитъ въ употребленіи трипела въ видѣ густаго раствора съ примѣсью скипидарной эссенціи; покрывъ хорошенько составомъ этимъ вещь, надобно тереть ее тщательно ветошью, перетирать другою и чистить щеткою, ежели на этой вещи есть чеканъ, въ которую порошокъ легко войдетъ. Вещь будетъ столь же блестяща какъ была въ лавкѣ, гдѣ способъ этотъ служитъ къ сохраненію этого рода вещей.

9.) *Еще способъ чищенія бронзовыхъ вещей.*

Такъ какъ большая часть мѣдныхъ позолоченныхъ вещей большею частію запачканы бываютъ лишь пылью, дымомъ, мухами, то нѣтъ никакой опасности для чистки ихъ упо-

треблять слѣдующій способъ, изобрѣтенный и испытанный однимъ изъ извѣстнѣйшихъ Парижскихъ Химиковъ. Вотъ этотъ способъ. Надобно развести изрядное количество мыла, какаго бы то ни было, на хорошемъ огнѣ въ кипяткѣ. Когда мыло начнетъ кипѣть, погрузите туда вещи, которыя чистить хотите, потомъ выньте и чистите ихъ мягкою щеткою; вынувъ ихъ, положите въ обыкновенную горячую воду, какъ для того, чтобы освободить ихъ отъ того мыла, которымъ онѣ покрыты, такъ и для того, чтобы окончательно ихъ вычистить, а потомъ дать имъ сушиться на чистомъ воздухѣ. Чтобъ придать имъ какъ можно болѣе глянца надобно тереть ихъ во всѣ направленія старою ветошью или замшею тамъ, гдѣ требуется возвратить яркость и блескъ, но избѣгая при этой операціи касаться мѣстъ матовыхъ и дамаскированныхъ.

10.) *Полировка металловъ; зеркалъ, драгоцѣнныхъ камней, коралловъ и пр.*

Всего чаще употребляется триполь для приданія блеска металламъ, какъ то: золоту; серебру, желѣзу, мѣди, зеркальному стеклу, стекламъ очковъ и лорнетовъ, крѣпкимъ и драгоцѣннымъ камнямъ, мрамору, которые всѣ

полируются этимъ веществомъ посредствомъ болѣе или менѣе продолжительнаго тренія губкою или ветошью, напитанною триполемъ разведеннымъ въ водѣ и деревянномъ маслѣ. Для чеканной работы употребляются щетки разной величины и разной степени мягкости. Для чистки драгоцѣнныхъ камней смѣшиваютъ часть сѣры съ двумя частями триполя, взаимно соединенными; не рѣдко соединяютъ ихъ съ кровавикомъ или эмантомъ (ferrum oxygenatum rubrum) и съ оловомъ; но, чтобъ достигнуть до совершенной полировки надобно производить растираніе и соединеніе этихъ веществъ посредствомъ безпрерывно движущихся деревянныхъ колесъ. — Ювелиры большею частію употребляютъ бѣлый или безцвѣтный трипель; тоже дѣлаютъ и приготовители коралловъ. Для полировки золота и мѣди тщательно изыскиваютъ красный трипель; желтый употребляется для латуни и для всего, что только похоже на латунь и къ ней близко.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

Хозяйственныя рукодѣлья.

1) *Какъ возобновлять простыни.*

Когда простыни начинаютъ становиться худы въ серединѣ, то должно осторожно распороть швъ, соединяющій оба полотнища, и снова черезъ край сшить противоположныя стороны кромки, такимъ образомъ то, что прежде было краями сдѣлается срединою, а средина краями. Можно бы было и не распарывать середняго шва, а просто отрѣзать, но въ такомъ случаѣ должно обрубить края и вышла бы двойная работа.— Мѣтку должно спороть и поставить на настоящемъ мѣстѣ, потому, что при переворачиваніи полотнищь она придется въ срединѣ.

2.) *Какъ возобновлять кухонныя передники и полотенцы.*

Въ передникахъ всего скорѣе изнашивается верхняя его часть, тогда какъ низъ еще

очень крѣпокъ. Весьма непріятно видѣть заплатки на передникѣ, и потому не должно медлить исправленіемъ его до тѣхъ поръ, пока сдѣлаются дыры, но коль скоро замѣтите, что онъ становится худъ, тотчасъ переверните его верхомъ въ низъ, что дѣлается такимъ образомъ: отпорите кушакъ, и разгладивъ складки сдѣлайте рубецъ; бывшій же рубецъ распоровъ заложите складки и пришейте къ кушаку. Если эта мѣра недостаточна, то вотъ еще способъ: когда отпорите кушакъ, то сшейте оба боковыя полотнища вмѣстѣ, черезъ край, если съ обѣихъ сторонъ кромки, или запошивкою, если только она съ одной. — Когда обѣ стороны будутъ такимъ образомъ сшиты, сложите передникъ вдоль по поламъ, и разрѣжьте его вдоль же на томъ мѣстѣ гдѣ былъ передъ, который теперь бывъ раздѣленъ на двое, составитъ вамъ бока передника, а сшитые вмѣстѣ бока, будутъ служить срединою; послѣ этого остается только подрубить края и пришить передникъ къ кушаку. — Если въ передникѣ были карманы, то само собою разумѣется, что при переворачиваніи они придутся не на мѣстѣ: ихъ должно выпороть и пришить потомъ гдѣ слѣдуетъ. Нынѣ когда передники и юбки шьются изъ прямыхъ полотнищъ, безъ клиньевъ, этотъ способъ очень не затруднителенъ, но прежде когда были

въ употребленіи клинья, не возможно было его употреблять, и бережливыя хозяйки придумали другое средство. При кроеніи передниковъ онѣ не срѣзывали клиньевъ а только загибали ихъ и сшивали такимъ образомъ вмѣстѣ; когда же передникъ изнашивался, то онѣ распарывали его и получивъ прямыя полотнища, поступали какъ сказано было выше. Этотъ же самый способъ сохраненія можетъ быть употребленъ и съ кухонными полотенцами.

3.) *Способъ переворачивать наволоки.*

Хотя рѣдко случается чтобъ переворачивали наволоки, потому что при этомъ случаѣ не возможно избѣгнуть шва по срединѣ, который можетъ безпокоить спящаго, но не менѣе того не излишнее будетъ упомянуть и объ этомъ способѣ. Должно отъ одного угла до другаго прорѣзать низъ наволоки, и потомъ каждую сторону по срединѣ вдоль; такимъ образомъ получатся два куска, которые должно сшить съ трехъ сторонъ запошивкою. Если наволока ваша сшита изъ столь широкаго холста, что можно взять его вдвое и сдѣлать шовъ только снизу и съ однаго боку, то этотъ способъ починки весьма удобно можетъ быть употребленъ, потому что въ такомъ случаѣ шовъ

придется только съ одной стороны а другая останется цѣльною.

4.) *О выворачиванiи шелковыхъ и мериносовыхъ платьевъ.*

Если шелковое или мериносовое платье не довольно уже чисто, то вы можете еще нѣкоторое время носить его не отдавая въ краску или чистку, и прибѣгнуть къ этому способу, уже испытавъ предлагаемый ниже, который состоитъ въ томъ, чтобы выворачивать матерiю на изнанку, которая тѣмъ лучше сохранится если была на подкладкѣ. Должно распороть всѣ швы, счистить пыль, по возможности вывести пятна и потомъ прогладивъ съ той стороны, которая дѣлается изнанкою, снова сшить платье, которое не рѣдко можетъ служить за совершенно новое. Рубецъ обыкновенно бываетъ обитъ; этому пособить легко; должно его оторвать прочь и сдѣлать фальшивой, съ помощiю длиннаго куска матерiи произвольной ширины. Равномѣрно если есть остающiеся куски такой точно матерiи, то непремѣнно должно перемѣнить обшивки у рукавовъ и у ворота, потому, что эти части платья всего скорѣе изнашиваются. Вообще должно наблюдать, чтобъ не класть тѣхъ кусковъ, которые

были при распарываніи повреждены ножницами или поистерлись отъ употребленія, потому, что они скоро изнашиваются и требуютъ безпрестанно починки.

5.) *Передѣлываніе дѣтскихъ платьевъ изъ большихъ поношенныхъ.*

Всего скорѣе у платья изнашиваются лифъ, рукавъ и верхъ юбки; тогда какъ низъ еще совершенно крѣпокъ. Если у васъ есть остатки той матеріи, изъ которой сшито было ваше платье, то въ случаѣ, если цвѣтъ не измѣнится, вы можете сдѣлать къ нему новый лифъ и рукава; но какъ починить передъ юбки, особливо въ томъ случаѣ если прорѣзка назади сдѣлана не на швѣ, а въ цѣломъ полотнищѣ, (что обыкновенно бываетъ когда въ юбкѣ четное число полотнищъ) Не возможно оборотить юбку задомъ на передъ; но жаль бросить довольно еще хорошее платье тѣмъ болѣе, что можно извлечь изъ него нѣкоторую пользу, а именно сшить весьма хорошее платье ребенку: для этаго должно распороть всѣ полотнища или если по кромкѣ матерія стала не хороша, то можно и совсѣмъ оборвать ее поближе къ краю; для ребенка нужно платье не столь полное и потому отъ большой юбки, кромѣ

обрѣзковъ отъ длины, еще должны остаться полотнища два цѣльныхъ на рукава и лифъ ребенку; впрочемъ чтобъ не ошибиться, я совѣтую всегда напередъ прикинуть по платью и выкройкамъ точно ли будетъ достаточно матеріи, а не рѣзать на угадъ. Это правило должно быть наблюдаемо и при всякомъ другомъ кроеніи, для избѣжанія ошибки.

6.) *Какъ возобновлять шерстяныя и шелковыя платья, когда къ нимъ невозможно прикупить совершенно схожей матеріи.*

Не рѣдко платье еще не изношено, но вы принуждены оставить его, потому что покрой вышелъ изъ моды; а такъ какъ мода очень измѣнчива, то придется часто прибѣгать къ этой невыгодной необходимости. Рѣдко случается, чтобъ можно было передѣлать изъ стараго покроя по новой модѣ, и еще рѣже чтобъ удалось прикупить матерію совершенно схожую съ вашимъ платьемъ; а потому я лучше совѣтую и не пробовать этаго, особенно, застоличнымъ жителямъ, которые принуждены въ такомъ случаѣ давать эту коммисію знакомымъ живущимъ въ столицахъ и чрезъ то приводить ихъ въ большое затрудненіе. Гораздо лучше поступить такъ: вымѣривъ сколько нуж-

но матеріи на желаемую перемѣну въ вашемъ платьѣ (всегда припускайте не много лишняго, чтобъ не ошибиться) прикупите ее нужное количество, наблюдая чтобъ цвѣтъ сколь можно подходилъ ближе и отдайте въ краску вмѣстѣ съ вашимъ платьемъ. Чѣмъ свѣтлѣе цвѣтъ, въ который вы желаете выкрасить вашу матерію, тѣмъ вы должны болѣе стараться въ прикупкѣ ближе пріискивать цвѣтъ, потому что въ свѣтломъ крашеньѣ разница можетъ быть видима, тогда какъ въ темномъ она проподаетъ Вообще шелковыя матеріи въ крашеньѣ выходятъ лучше, если на нихъ наводить муаре. Когда платье ваше перекрашено въ желаемый цвѣтъ, вамъ остается сшить его, и оно будетъ казаться совершенно новымъ.

7.) *Какое употребленіе можно сдѣлать изъ поношенныхъ ситцевыхъ платьевъ.*

Положимъ, что у васъ есть нѣсколько негодныхъ для ношенія ситцевыхъ платьевъ, потому ли, что покрой ихъ вышелъ изъ моды или онѣ вылиняли, вы можете еще ихъ употребить въ пользу, отдѣливъ всѣ крѣпкія полотнища и отдавъ ихъ выкрасить въ черный или другой какой темный цвѣтъ. Нѣкоторые напротивъ того вывариваютъ ихъ въ щелокѣ

чтобъ сдѣлались бѣлы, и шьютъ изъ нихъ исподнія юбки, но это невыгодно, потому, что отъ кипяченія въ щолокѣ матерія терлетъ свою прочность, къ тому же рѣдко случается чтобъ она совершенно выбѣлилась какъ чистый коленкоръ, и потому юбка всегда имѣетъ видъ грязный. По этимъ причинамъ гораздо лучше отдавать такія платья въ краску: такимъ образомъ вы имѣете нѣсколько полотнищъ чернаго или темнаго коленкору, который вамъ можетъ служить на разныя подкладки или на передники служанкамъ.

8.) *О чинкѣ чулковъ.*

Чтобы чулки ваши носились сколь можно долѣе наблюдайте за тѣмъ чтобъ никогда не оставлять на нихъ ни малѣйшей дырочки; лишь только оборвется петля, тотчасъ заштопайте ее, иначе въ стиркѣ или въ ношеніи она сдѣлается большою дырою и скоро вамъ придется бросить чулки; которые при хорошемъ смотрѣніи могли бы еще проноситься долгое время. Всего скорѣе въ чулкахъ изнашиваются пятки, и оконечности чулка, частое штопанье третъ ногу, и дѣлаетъ не рѣдко мозоли, а потому я совѣтую коль скоро чулокъ довольно уже заштопанъ; надвязать на немъ

пятку или носокъ, что оченъ не трудно для знающихъ это дѣло; если же и на шиколодкахъ протерлись дыры, то должно надвязать всю нижнюю половину чулка, и такимъ образомъ вы проносите эти чулки еще столь же долгое время какъ будто они были со всѣмъ новые. Для сбереженія чулокъ и вообще всякаго бѣлья должно наблюдать, чтобъ приносимое изъ стирки класть всегда подъ низъ, такимъ образомъ, сколько бы у васъ бѣлья не было, оно будетъ изнашиваться ровно, не требуя безпрестанной починки.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ.

Приготовленіе лаковъ, клея и мастикъ разнаго рода весьма полезныхъ въ хозяйствѣ.

1.) *Способъ какъ дѣлать лакъ, чтобы предохранять мѣдную и вообще всякую металлическую посуду отъ ржавчины и порчи, происходящей отъ воздуха и сырости.*

Копалъ служитъ основаніемъ этого лака, который всегда бываетъ прозраченъ и безцвѣтенъ, когда копалъ хорошаго свойства.

Начать должно съ растиранія копала въ мелкій порошокъ, на который наливается достаточное количество очень свѣтлой скипидарной эссенціи, жидкой и совершенно безцвѣтной. Дайте этому устояться въ горячемъ пескѣ. Жидкость должна быть въ каменной или фарфоровой чашкѣ; составъ должно часто побалтывать стеклянною мутовкою. Разложеніе

копала совершается когда жидкость начинаетъ принимать видъ сыропообразной густоты, особенно когда продолжаете болтать смѣсь, и когда отъ времени до времени вы подливаете скипидарнаго масла для замѣщенія того, которое испаряется. Можно для того, чтобъ менѣе употреблять масла, производить разложеніе копала въ закрытой, длинношеей колбѣ, которую надобно довольно часто взбалтывать. Лакъ, пріобрѣтаемый отъ того или другаго изъ этихъ способовъ дѣлается желтъ, и какъ, по своему медообразному свойству, его трудно бы было прикладывать къ металлу, весьма хорошо, вмѣсто того, чтобы разжижать или разводить его эссенціею скипидарною, смѣшать его съ четвертою или пятою частью алкоголя, отнюдь не употребляя его болѣе чѣмъ сколько надобно, потому, что излишество сдѣлало бы его бѣлесоватымъ или молочнообразнымъ, посредствомъ осажденія части копала, который можетъ, не осаждаясь, соединяться лишь въ весьма умѣренномъ количествѣ алкоголя.

Посуда мѣдная или другаго какого либо металла можетъ принимать одинъ, два или три слоя этого лака, и должны быть всякій разъ хорошо высушены на огнѣ; лакъ этотъ очень хорошо выноситъ кипятокъ, и противустоитъ самому сильному жару; но во всякомъ случаѣ

посуда эта не терпитъ ни песка, ни другихъ жесткихъ веществъ, иногда употребляемыхъ для чистки посуды.

2.) *Лакъ для гончарной посуды.*

Сотрите вмѣстѣ въ равныхъ количествахъ и такъ мелко какъ только вамъ это возможно, бѣлое стекло съ минеральною щелочью; просѣйте и смѣшайте тщательно. Смѣсь эту поставте на огонь и дайте ей совершенно высохнуть; положите потомъ ее въ этомъ видѣ въ посуду стоявшую на огнѣ; смѣсь эта въ посудѣ этой растаетъ, и тогда лакъ готовъ. Тогда можно лакъ употреблять какъ обыкновенную гончарную глазурь, которая по причинѣ присутствія въ ней свинца очень вредна. Отъ этой же глазури никакого вреда произойти не можетъ.

3.) *Лакъ для картинъ.*

Для картинъ не нужно имѣть такой лакъ, который бы наводилъ на нихъ политуру и глянецъ очень яркій, но не должно также оставлять ихъ тусклыми; напротивъ для картинъ лакъ долженъ быть легокъ, чистъ и нѣженъ. Масляные и спиртовые лаки вредны, всего

лучше *скипидарный лакъ,* который употреблять надобно съ тщательною осторожностію.

4.) *Лакъ для дерева.*

Взять льнянаго масла $1\frac{1}{2}$ ф.; свинцоваго глёта въ порошкѣ 5 унцій; амбры (vitex agnus castus) фунтъ; бѣлилъ въ порошкѣ 5 унцій; сурику 5 унцій. — Льняное масло варите въ котелкѣ красной не луженой мѣди, а не кладя на дно, но въ маслѣ надъ дномъ держите глётъ, бѣлила и сурикъ въ маленькомъ мѣшечкѣ. — Вареніе продолжается доколѣ масло не приметъ темнобураго цвѣта; тогда мѣшечикъ вынимается, въ масло кидаютъ немного чесноку, и снова варятъ, прибавляя тоже самое количество чесноку разъ семь или восемь.

Амбра примѣшивается къ маслу лишь по слѣдующемъ растопленіи. Надобно взять указанную уже часть амбры съ двумя унціями льнянаго масла и поставить на сильный огонь. Когда смѣсь эта совершенно сварится, то горячую ее слейте въ масло, которому дайте кипѣть минуты двѣ или три, тщательно побалтывая все это; послѣ этого микстуру эту процѣдите, дайте остыть и перелейте въ бутылки крѣпко закупоренныя, въ которыхъ составъ этотъ сохраняется превосходно.

Лакъ этотъ столькоже проченъ какъ не затруднительно его употребленіе.

5.) *Крашеная бумага. Способъ ихъ наклеиванія и уничтоженія посредствомъ ихъ клоповъ.*

Когда стѣна не ровна, то ее выскоблять хорошенько, а потомъ возмите для комнаты въ десять футовъ высоты и въ пятнадцать квадратной широты, фунтъ клею шубнаго слегка помоченнаго. Спустя часъ, поставте клей вмѣстѣ съ тремя штофами воды на огонь; прибавте унцій восемь скипидару въ смолѣ. Дайте всему этому вариться съ полчаса, безпрестанно побалтывая. Когда скипидаръ совершенно разварился, то, пока клей этотъ еще тепелъ, имъ мажутъ стѣны, кладя два или три слоя; потомъ для наклееванія бумаги, возмите клейстера мучнаго въ которомъ еще на огнѣ развести надобно нѣсколько скипидара, на каждый фунтъ клейстера полагая по унціи, и хорошенька смѣшавъ все это вмѣстѣ: иначе скипидаръ, не разойдясь хорошенько въ клейстерѣ, способенъ сдѣлать пятна на бумагѣ. Способъ этотъ уничтожаетъ клоповъ.

6.) *Крашеніе картофелемъ.*

Возмите фунтъ чищенаго, хорошо вываренна́го картофеля; разомните его порядкомъ пока онъ еще тепелъ въ трехъ или четырехъ фунтахъ кипятка, потомъ процѣдите сквозь волосяное сито. Къ этому прибавте фунта два хороша́го мѣла, растертаго въ мелкій порошокъ, который прежде всего разведете въ четырехъ фунтахъ воды; сболтайте все это. Изъ этого произойдетъ родъ клея способнаго принять легко всякаго рода краску, даже самую черную. Этотъ картофельный красочный составъ чрезвычайно выгоденъ въ хозяйствѣ.

7.) *Особенный составъ для охотничьихъ и другихъ сапоговъ, подверженныхъ дѣйствію сырости.*

Замѣчанія достойно, что для этого сапоги должны быть сдѣланы изъ прочной кожи и отмѣнно крѣпко сшиты. Возмите полфунта сала, четыре унціи свина́го жиру, двѣ унціи скипидару, двѣ унціи желтаго новаго воску, и двѣ унціи Прованскаго масла; растопите все это вмѣстѣ и смѣшайте хорошенько. Наканунѣ отправленія на охоту старайтесь, чтобъ сапоги не имѣли бы въ себѣ вовсе сырости; ихъ надобно слегка высушить на небольшомъ огнѣ, и

когда они будутъ совершенно горячи, то должно ихъ напитать этимъ составомъ, растирая его на нихъ ладонью; составъ долженъ быть горячь. Это дѣйствіе должно какъ можно долѣе и болѣе продолжаться. Отъ этого сапоги на другой день, когда вы ихъ будете надѣвать, покажутся вамъ нѣсколько грубоваты; но натуральная теплота ноги возвратитъ имъ немедленно ихъ мягкость. Когда сапоги новы, надобно ихъ немного выносить прежде нежели употребить этотъ составъ: это необходимо для того, чтобъ отнять у нихъ тѣ жирныя вещества, которыми, они наполнены и которыя свойственны всякой новой кожѣ. Съ сапогами, такимъ образомъ приготовленными, можно быть безбоязненно по колѣно въ болотѣ, не почувствовавъ сырости.

8.) *Картофельный клей.*

На фунтъ тертаго картофеля налейте штофа два или три воды; поставте эту смѣсь на огонь, безпрестанно ее побалтывая. Спустя нѣсколько минутъ, съ огня снимаютъ эту варю, и тогда мало по малу надобно прибавлять по унціи квасцовъ въ видѣ порошка до тѣхъ поръ, пока квасцы проникнутъ совершенно въ картофель и воду. Когда смѣсь простынетъ, то она принимаетъ хорошій, прозрачный видъ и очень

удобна для употребленія какъ клей. Въ случаѣ ежели первая вода окажется дурнаго цвѣта по смѣшеніи съ тертымъ картофелемъ, то можно ее слить, замѣнивъ немедленно такимъ же количествомъ воды.

9.) *Средство хорошо мыть стаканы, рюмки и графины хрустальные и стеклянные.*

Всѣмъ извѣстно, что для этого съ большимъ успѣхомъ употребляется зола, сначала сухая, а потомъ смоченная водою; но употребленіе золы имѣетъ двоякую невыгоду: требуетъ долгаго времени и необыкновенно портитъ руки, дѣлая ихъ жесткими. Можно посовѣтовать слѣдующее средство, ежедневно для этого употребляемое Г-жею Сельнаръ въ домашнемъ ея обиходѣ. Вотъ оно: нарвите въ куски сахарной бумаги, и часть этихъ клочковъ положите въ ту стеклянную посудину, которую вы хотите мыть и въ которую предварительно налили немного воды; къ этому прибавте яичную скорлупу на болѣе или менѣе мелкія части разбитую, смотря по величинѣ посудины; закупоривъ отверзтіе посудины ладонью, хорошенько все это въ ней потрясите въ разныя направленія; потомъ остатки клочковъ сахарной бумаги возмите, сдѣлайте изъ нихъ катышокъ и ка-

тышкомъ этимъ, немного намоченнымъ, вытрите посудину съ наружи; между тѣмъ, находящаяся внутри ея бумага разбухнетъ отъ движенія; потрясите какъ прежде графинъ или стаканъ вашъ еще разъ и скоро вылейте изъ графина; разбухнувшая синяя бумага образуетъ собою родъ тѣста и легко вытекаетъ, особенно если вы выливаете его немедленно по сильномъ трясеніи. Въ случаѣ еслибъ осталось на днѣ графина нѣсколько этого бумажнаго тѣста или яичной скорлупы, то ихъ оттуда очень не трудно извлечь наливъ въ графинъ немного воды, взболтавъ и выливъ скоро. Впрочемъ дѣйствіе это надобно всегда оканчивать тѣмъ, чтобы хорошенько всполоснуть посудину и погрузить потомъ ее въ воду; тогда она выходитъ изъ воды чистая, свѣтлая, блестящая какъ хрусталь.

Что касается до рюмокъ, бокаловъ, стакановъ, кружекъ и пр. то стоитъ только ихъ хорошенько терѣть, помоченнымъ катышкомъ, въ который положено немного яичной скорлупы, а потомъ ихъ хорошенько выполоскать. Замѣтить должно, что ежели вы держали въ рукахъ петрушку, и хотите взять хрустальную посуду для мытья, вымойте прежде ваши руки: иначе посуда будетъ скользить въ рукахъ и легко разобьется.—Что касается до мойки хру-

стальныхъ вещей, то можно употреблять это же средство съ нѣкоторыми измѣненіями: надобно сдѣлать родъ тѣста изъ бумаги, покрыть ею хрустальную вещь, дать обсохнуть этому тѣсту въ теченіи нѣсколькихъ минутъ, и вычистить потомъ ежели хрусталь граненый. Бѣлила, растворенныя на водѣ съ малою примѣсью уксуса, также очень въ этомъ случаѣ хороши.

10.) *Способъ чистить и мыть разнаго рода корзины и плетушки.*

Возмите кусокъ бѣлаго мыла, вытрите имъ осторожно вашу корзинку, какая бы она не была, та ли въ которой прачка носитъ бѣлье на рѣку, или та, которая красуется въ щегольскомъ будуарѣ молодой дамы, и вытрите то и снаружи и внутри; возмите потомъ губку намоченную теплою водою и этою губкою трите опять корзинку съ обѣихъ сторонъ часто выжимая изъ губки грязную воду и обмакивая ее въ чистую; продолжайте это дѣйствіе пока корзинка не приметъ прежней своей бѣлизны. Если она очень давно не была мыта и если она очень желта и грязна, то надобно разъ, другой ее намылить и нѣсколько разъ перетереть губкою. Когда корзина будетъ совершенно бѣла, намочите губку въ растворѣ

синьки и вымойте хорошенько корзину внутри и снаружи. Въ слѣдъ за этимъ повѣсте вашу корзину, потомъ вытрите, не слишкомъ сильно прижимая, потому, что мытье размягчаетъ бока и тогда очень легко можно насквозь проломить бока. Для этого употребляется ветошка мягкая и тонкая: не должно оставлять въ вымываемой такимъ образомъ корзинѣ ни малѣйшей сырости, чтобъ она не пожелтѣла. Дѣйствіе это сдѣлаетъ то, что всякая вещь изъ ивняка сдѣланная и подвергнутая ему, какъ бы грязна не была, явится чистою и блестящею какъ будто сей часъ отъ мастера.

Такъ обращаться должно съ коробками и корзиночками нѣжными, но съ обыкновенными плетеными коробами употребляются тѣже средства, но нѣтъ надобности для этого брать всѣхъ этихъ предосторожностей.

11.) *Способъ мыть и чистить фаянсовыя и фарфоровыя чернильницы.*

Часто случается, что какъ не мой фаянсовую или фарфоровую чернильницу, а ни какъ не отмоешь чернильныхъ сильно въѣвшихся пятенъ, оставляющихъ сѣровато-фіолетовые знаки, которые упорствуютъ противъ самаго крѣпкаго мыла. Въ этомъ случаѣ надобно при-

бѣгнуть къ сильному эстрагону. Ежели чернильница ваша бѣлая безъ всякихъ рисунковъ, то стоитъ только налить въ нее уксусу столько сколько того требуетъ величина и количество пятенъ. Но ежели она позолочена, или ежели пятна требуютъ слишкомъ большое количество уксуса, то стоитъ только помочить губку въ уксусѣ и этою губкою хорошенько, но съ осторожностію, вытереть пятна. Ежели это средство не поможетъ, то ужь остается употребить растворъ щавелевой кислоты въ оловянной ложкѣ.

12.) *Способъ возвращать блескъ случайно или отъ времени потускнѣвшимъ зеркаламъ.*

Насыпте на такое зеркальное стекло или на такое зеркало нѣсколько валяльной глины истолченной въ мелкій порошокъ, съ тѣмъ однакоже, чтобъ песокъ былъ тщательно отдѣленъ посредствомъ сита. Этимъ порошкомъ, имѣя въ рукѣ мягкую ветошь, вытрите зеркало. — Очень удачно чистятся зеркала, хрусталь и стекло бѣлилами, разведенными въ растворѣ уксуса и воды; вытеревъ этимъ составомъ, трите зеркало во всѣ направленія нѣсколько разъ перемѣняемыми чистыми ветошками. Ежели хрусталь съ гранью, то надобно

сверхъ того провести по немъ разъ, другой щеткою, чтобъ извлечь изъ ямокъ бѣлила, которыя могли тамъ остаться, — Яблоками можно также удачно чистить зеркала.

13.) *Способъ какъ придавать простому дереву видъ краснаго дерева*

Весьма легко самому обыкновенному дереву придать видъ и цвѣтъ, свойственный красному дереву. Должно прежде всего выбрать для этого такое дерево, которое своими болѣе или менѣе сжатыми и густыми выводами наиболѣе приближается къ красному дереву и можетъ съ тѣмъ вмѣстѣ принять хорошую полировку.

Въ слѣдъ за этимъ натрите ихъ снаружи водою съ крѣпкою водкою. Отъ этого уже дерево приметъ болѣе или менѣе, смотря по количеству спирта, красноватый цвѣтъ. Послѣ составте особенную краску взявъ по унціи углекислой соды и змѣиной крови и разведя то и другое въ штофѣ очищеннаго спирту; этимъ составомъ нѣсколько разъ сряду покрывайте дерево пока дерево вполнѣ не покроется и даже напитается краскою.—Когда дерево совсѣмъ высохнетъ, надобно его полировать Прованскимъ масломъ или, что еще лучше, вотъ этимъ составомъ.

14.) *Составъ для содержанія всегда мебели въ совершенной чистотѣ.*

Этотъ составъ употребляется мебельными мастерами для приданія старой мебели вида новой.

Положите нѣсколько кусочковъ желтаго или бѣлаго воску въ скипидаръ: они въ немъ медленно растаятъ. Положите столько воску, чтобъ смѣсь имѣла видъ довольно густаго состава; потомъ на кусокъ сукна, положите кусочикъ этого состава величиною съ добрую горошину: сколь скоро положили кусочикъ на сукно тотчасъ приложите это сукно къ той утвари которую чистить хотите и трите по немъ другимъ кускомъ какой бы то ни было шерстяной матеріи. Этимъ способомъ возвращается мебели орѣховаго дерева, кожѣ конторокъ, мрамору и полированнымъ металламъ весь ихъ блескъ и вся свѣжесть. Но ежели вы хотите примѣнить этотъ способъ къ красному дереву или вообще ко всему тому, что красный цвѣтъ имѣетъ, то прежде чѣмъ разведете вы воскъ въ скипидарѣ, окрасте его, пустивъ въ него нѣсколько красильной червяницы (anchusa tinctoria), которая тотчасъ дастъ скипидару темно фіолетовый цвѣтъ: ежели дѣло только въ томъ, чтобъ вычистить

красное дерево, то растворъ червяницы долженъ быть очень слабъ потому, что дерево это имѣетъ свойство темнѣть чѣмъ старѣе становится; напротивъ того ежели вы трёте мебель черешневаго дерева, то употребите какъ можно болѣе червяницы, потому, что дерево это чѣмъ старѣе тѣмъ блѣднѣе становится, и удаляется такимъ образомъ отъ сходства съ краснымъ деревомъ не смотря на то, что столяры стараются всячески подражать ему подкрашивая подъ него черешню. Впрочемъ замѣтить должно, что червяница вынимается изъ скипидару прежде чѣмъ вы положите воскъ. Многіе того мнѣнія, что лучше всего для этого брать воскъ бѣлый и растопить его на огнѣ прежде, а ужъ потомъ смѣшать съ скипидаромъ. Я съ этими многими совершенно согласенъ.

Мебельщики въ первый разъ кладутъ слой довольно густой этого состава; но они принуждены бываютъ тереть гораздо болѣе: гораздо бы лучше было класть весьма тонкій слой и нѣсколько разъ повторять это дѣйствіе. Это бы было нѣсколько долѣе, но менѣе тяжело и полировка имѣла бы болѣе блеска.

Вытеревъ шерстяною ветошью, очень хорошо еще потереть полотняною тряпкою.

Употребленіе этого состава отмѣнно полезно для приданія блеску паркетамъ, даже

крашенымъ, этимъ натирать паркетные полы несравненно легче: этотъ составъ, будучи несравненно дѣйствительнѣе воска, относительно приданія дереву желаемаго блеска, освобождаетъ отъ продолжительнаго тренія.

Кожа на конторкахъ и столахъ должна быть предварительно вычернена въ тѣхъ мѣстахъ гдѣ сколько нибудь задралась.

Этотъ составъ весьма успѣшно употребляется для переплетовъ коженыхъ. Я испыталъ это средство для возвращенія прежняго блеска полинялому сафьяну.

15.) *Способъ чистки мебели краснаго дерева.*

Возмите на нѣсколько копѣекъ корня червяницы, положите его вмѣстѣ съ малымъ количествомъ алой гвоздики въ полштофа льнянаго масла; дайте всему этому выстояться ночь. Возмите потомъ немного этой смѣси, вымажите ею столы, кресла, комоды, шкафы и т. п. Часъ спустя возмите сухую тряпку, вытрите сухо, на сухо вашу мебель и вы можете быть увѣрены, что пріобрѣтете необыкновенный блескъ на мебели. Ежели тотъ темный цвѣтъ, который данъ дереву корнемъ червяницы и гвоздикою, непріятенъ для глазъ, можно употреблять того и другаго лишь весьма малыя, какъ бы гомеопатическія частицы.

16.) *Способы для чистки мрамора.*

Первый способъ. Возмите сначала телячьей желчи, нѣкоторое количество мыльной гущи или осадковъ скипидару, все это смѣшайте съ трубочной глиной. Намажте этимъ тѣстообразнымъ составомъ мраморъ, дайте мрамору съ этою намазкою дни два выстоять. Потомъ снимите намазку, вытеревъ мраморъ хорошенько, и повторяйте это до тѣхъ поръ, пока мраморъ вашъ не сдѣлается совершенно чистъ и ясенъ.

Второй способъ. Щавельная кислота, разведенная ли съ водою или вовсе не растворенная, смотря потому какъ этого требуютъ обстоятельства, служитъ весьма дѣйствительнымъ средствомъ. Ежели кислота эта слишкомъ сильна, то она выѣстъ глазурь, которою мраморъ покрытъ. Впрочемъ глазурь эту очень легко возвратить мрамору натеревъ его эссенціею триполія съ водою.

Третій способъ. Натолките пемзы, превративъ ее въ самый мелкій порошокъ, и смѣшайте ее съ виноградным кислымъ морсомъ; дайте этой смѣси часа на два отстояться, обмокните потомъ въ этотъ составъ губку и вытрите ею мраморъ или алебастръ; потомъ вымойте

ветошью, помоченною въ холодную воду, и вытирайте до суха сухими тряпками.

17.) *Мытье каменныхъ и мраморныхъ лѣстницъ.*

Сварите нѣсколько шубнаго клею съ синькою, съ двумя ложками бѣлилъ и нѣсколькими горстями трубочной глины въ двухъ четвертяхъ воды противъ всего этого количества. Кусокъ сукна, каразеи или фризу обмокните въ эту хорошо выварившуюся смѣсь и вымойте ступени лѣстницы. Когда ступени высохнутъ, то хорошенько вытрите ихъ щеткою и сукномъ. Иные употребляютъ пиво вмѣсто воды, которое во всякомъ случаѣ предпочтительнѣе.

18.) *Способъ чищенія старыхъ скульптурныхъ вещей.*

Способъ этотъ состоитъ въ томъ, чтобы на разогрѣтый мраморъ наложить горячую смѣсь воска, растопленнаго съ гвоздичнымъ масломъ. Когда слой восковаго состава по охлажденіи мрамора къ нему присталъ, снова разогрѣйте мраморъ, чтобъ воскъ оттаялъ и слился.

Это дѣйствіе защищаетъ и предохраняетъ мраморъ отъ тѣхъ черныхъ пятенъ, которыя

производятъ на немъ сырость, и которыя ничто иное какъ мохообразное растеніе.

19.) *Средство чистки панелей, выкрашенныхъ масляною краскою и приданія имъ первобытнаго блеска и яркости равно какъ и всякой старой малярной работъ.*

Для этого съ успѣхомъ употребляютъ новую щетку, обмокнутую въ растворъ крѣпкой водки съ водою. Это уничтожаетъ запахъ масляной краски. Потомъ, чтобъ смыть крѣпкую водку, проведите раза два губкою обмокнутою въ холодную воду. Этотъ способъ очень хорошъ для *уничтоженія запаха краски отъ нововыкрашенныхъ половъ.*

20.) *Способъ возвращать полинявшимъ галунамъ прежній ихъ блескъ.*

Для этого нѣтъ ничего дѣйствительнѣе спирта. Надобно его слегко поразогрѣть передъ тѣмъ какъ будете накладывать на полинялое мѣсто: дѣйствіе спирта сохраняетъ неприкосновеннымъ цвѣтъ шелка или вышиванья.

21.) *Способъ чистки золотыхъ вещицъ.*

Вытрите вашу вещицу хорошенько и по-

ложите на мягкую щетку немножко наскобленнаго мыла; погрузите ее въ воду, а потомъ вынувъ изъ воды легонько трите нѣсколько минутъ эту вещицу; но если вещица эта серебренная позолоченная, то вмѣсто щетки употребляйте лайку: иначе сотрете позолоту; чистите до тѣхъ поръ, пока золото не сдѣлается очень ярко. Вытрите и кончите это дѣйствіе сушкою на огнѣ; въ слѣдъ за этимъ возмите сженаго хлѣба, истолките его въ порошокъ не самый мелкій и вытрите имъ вещь вашу; довершите это треніе мягкою замшею.

Сверхъ это считаю нужнымъ замѣтить, что въ каждую золотую вещь входитъ болѣе или менѣе мѣдныхъ частицъ, то для уничтоженія могущихъ обнаружиться мѣдныхъ частицъ, выварите минуты двѣ, три вашу вещь въ водѣ, растворенной съ щелочною солью. Этого одного достаточно, чтобъ, придать смѣшанному металлу видъ и блескъ настоящаго, чистаго золота.

22.) *Способъ выводить ржавчину изъ бѣлаго и огнестрѣльнаго оружія.*

Возмите фунтъ хорошей глины, и жидко растворите ее съ водою; въ этотъ растворъ прибавте полфунта мелко на мелко истолчен-

наго кирпича, прибавте унціи двѣ толченой пемзы и унціи двѣ наждака или желѣзной руды также въ порошкѣ; разведите все это съ шестью яичными бѣлками или штофомъ молока, сдѣлайте изъ этой смѣси твердое тѣсто и раздѣлите его на маленькія дощечки. Вы можете употреблять этотъ составъ разводя его на деревянномъ маслѣ или на водѣ и натирая оружіе до того, пока оно не сдѣлается совершенно свѣтло и ярко: потомъ вымойте эту вещь, вытрите хорошенько и дайте новый глянецъ посредствомъ триполія.

Но такъ какъ на морѣ или въ лагерѣ очень трудно, и иногда даже невозможно, достать пемзы, наждака и глиняной земли, то для замѣны всего этого возмите мягкій кирпичь очень пережженный, истолките этотъ кирпичь въ порошокъ, обмокните въ него сукно, намоченное водою или масломъ, трите ваше ружье, штыкъ пистолетъ или саблю: ржавчина отойдетъ, но только не такъ скоро и не такъ легко какъ первымъ способомъ.

23.) *Способъ предохранять оружіе отъ ржавчины посредствомъ бронзированія.*

а) *Темная бронза.* Для этого надобно имѣть нѣсколько олифы или того деревяннаго масла,

которое употребляется для живописи масляными красками. Нагрѣйте, но отнюдь не накаливайте ваше оружіе и покройте его, пока она будетъ еще тепло, этимъ масломъ. Сырость воздуха и кислоты не имѣютъ болѣе ни малѣйшаго вліянія на этотъ лакъ, который прекрасно защищаетъ сталь и желѣзо отъ ржавчины.

б.) *Черная бронза.* Велите нагрѣть ваше оружіе несравненно болѣе нежели въ первомъ случаѣ когда хотѣли имѣть темную бронзу; пока оружіе еще горячо, покройте его тѣмъ же масломъ; дайте маслу отечь и вытрите желѣзо или сталь, которое покроется весьма чернымъ, крѣпко прильнувшимъ къ металлу. Подвергайте его кислотамъ и сырости, бейте по немъ молотомъ, — ничто не возметъ.

24.) *Бѣлая бронза, сохраняющая политуру.*

Ежсли вы хотите сохранить политуру вашего оружія и съ тѣмъ вмѣстѣ предохранить отъ ржавчины, то нагрѣйте слегка лезвіе, въ довольно сильной степени, не приближая однако слишкомъ скоро къ огню. Въ запасѣ имѣйте растопленный воскъ, натрите имъ всѣ тѣ части, которыя хотите предохранить отъ ржавчины, приблизте ихъ снова къ огню; потомъ

вытрите это желѣзо ветошью шерстяной матеріи.—Оружіе и инструменты такимъ образомъ приготовленныя служили очень долго, были подвергаемы всѣмъ тѣмъ случаямъ, которые способны имъ нанести вредъ и вовсѣ не оржавѣли.

25.) *Бирмингамская бѣлая бронза.*

Возмите унцію капельной мастики, камфоры полъунціи, сандараку или канифоли полторы унціи элеми или смолы Цейлонскаго душистника. Все это растопите въ достаточномъ количествѣ виннаго спирта, до совершеннаго ожиженія. Тогда вы пріобрѣтете особеннаго рода наводку, которую можно употреблять холодную; эта наводка предохраняетъ маталлъ отъ ржавчины, вовсе не измѣняя свойственнаго ему блеска и цвѣта.

26.) *Синяя бронза.*

Для этого на желѣзномъ листѣ такой величины какъ бронзируемая вами вещь разсыпте песку или золы которые согрѣете до раскаленія; вытрите хорошенько ваши желѣзныя вещи тряпицею немножко помоченною въ уксусѣ, дайте имъ высохнуть, и потомъ прове-

дите по нимъ соляною кислотою; дайте съ полчаса посохнуть, и потомъ ваше оружіе, такимъ образомъ приготовленное, положите въ горячій песокъ или въ горячую золу; отъ времени до времени разрывайте мѣстами песокъ или золу, чтобъ убѣдиться, не пора ли вынуть желѣзо, которое совершенно изготовилось тогда, когда покроется хорошимъ синимъ цвѣтомъ.

27.) *Бѣленіе оружій и инструментовъ.*

Возмите двѣ унціи квасцовъ, которые вы разварите въ штофѣ воды; вытрите хорошенько ваши лезвея теплымъ уксусомъ. Потомъ снова вытрите и когда лезвея совершенно сухи, проведите по нимъ еще водою на квасцахъ. Можно точно также дѣйствовать съ кожею, которую выбѣлите превосходно хотя поверхность останется нѣсколько матовою.

28.) *Освобожденіе желѣза и стали отъ ржавчины посредствомъ виннокаменнаго масла.*

Масло это пріобрѣтается посредствомъ накаленія винной камеди на огнѣ; когда она побѣлѣетъ, ее отнимаютъ отъ огня, а сколь скоро остынетъ, масло вливается въ свиной пузырь хорошо закупоренный, и оставляютъ на одну

ночь въ водѣ или въ погребу на сырости. Потомъ пузырь кладутъ подъ прессъ, и извлекаютъ изъ него то масло, которое имѣетъ свойство освобождать оружіе отъ ржавчины и придавать ему новый блескъ.

Въ случаѣ недостатка въ этомъ составѣ, можно его замѣнить смѣшавъ деревянное масло съ сажею. Употребивъ смѣсь такимъ образомъ изготовленную, надобно крѣпко вытереть желѣзо, съ котораго стараетесь свести ртуть. Если ртуть все таки остается, то снова вымажте вещь этою смѣсью.

Для защищенія отъ ржевчины желѣзной посуды, стоитъ только никогда не наливать туда кипятка и вообще никогда не употреблять ихъ для кипяченія или даже согрѣванія воды. Можно иногда мыть ихъ теплою водою, но тотчасъ послѣ этого должно тотчасъ вытереть ихъ сухо на сухо сухою ветошкою.

29.) *Простой способъ чистить гравированныя картины и книги.*

Стоитъ только въ воду, крѣпко растворенную хлориновою известью, погрузить всякую гравюру, бѣлизна которой была измѣнена продолжительнымъ пребываніемъ ея на воздухѣ или подвержена трубному или табачному дыму и

копоти; чтобъ возвратить картинѣ первобытную ея бѣлизну и чистоту, дѣйствіе это можетъ быть повторено, такъ часто пока наконецъ вы достигнете вашей цѣли.

Что касается до книгъ, то должно отдѣлить каждую осьмушку листа и дѣйствовать точно такъ какъ дѣйствовали уже съ картинами; въ томъ и въ другомъ случаѣ надобно, по погруженіи въ хлориновый растворъ, и по вынутіи изъ него всполоснуть бумагу въ свѣжей водѣ.

30.) *Какъ отчищать засаленные листы въ книгахъ.*

Положите немного пережженой кости, превращенной въ порошокъ, или жженаго оленьяго рога, въ мѣшечки изъ кисеи; приложите по одному мѣшечку къ каждой сторонѣ листа запачканнаго масломъ или саломъ; потомъ слегка нагрѣйте пару завивальныхъ щипцовъ; прижмите щипцы къ обоимъ мѣшечкамъ и держите ихъ въ этомъ положеніи нѣкоторое время. Вы можете повторить это дѣйствіе, если хотите и если это окажется необходимымъ. Когда нельзя удобно употребить щипцы, то грѣютъ порошокъ на огнѣ въ чистой каменной посудинѣ; и,—въ то время какъ порошокъ еще го-

рячь, его накладываютъ на обѣ стороны листа, не употребляя кисейныхъ мѣшечковъ. Сверхъ того на это надобно положить что нибудь тяжелое: дѣйствіе будетъ вѣрнѣе.

31.) *Англійскій способъ вывожденія жирныхъ пятенъ изъ бумаги.*

Нагрѣвъ нѣсколько бумагу, на которой есть жирныя пятна, постарайтесь снять столько сколько лишь возможно жирныхъ частицъ посредствомъ приложенія протечной бумаги; обмокните потомъ тоненькую кисточку въ скипидаръ почти кипящій и проведите ею по пятну съ обоихъ сторонъ бумаги. Дѣйствіе это повторяется столько сколько то требуетъ количество жирнаго вещества, которымъ бумага запятнана и ея толщина. Когда жирное вещество совершенно вышло, то обыкновенно прибѣгаютъ къ слѣдующему средству для приданія бумагѣ, въ этомъ мѣстѣ, первобытной ея бѣлизны. Другую кисточку обмокните въ крѣпкую водку и водите ею по тому мѣсту гдѣ пятно было. Ежели это дѣйствіе совершается съ ловкостію, и должною осторожностію, то пятно совершенно выйдетъ и бумага пріобрѣтетъ прежнюю свою бѣлизну; ежели же та часть бумаги, изъ которой выводимо было пят-

но, занята печатными или писанными буквами, то онѣ не постраждутъ отъ этого вывожденія

32) *Способъ приготовлять отмѣнно хорошую ваксу, которая не проѣдаетъ кожи.*

Возмите двадцать частей гипсу мелко на мелко истолченнаго и просѣяннаго сквозь частое сито; сажи пять; солоду десять; прибавте къ этому достаточное количество Прованскаго масла; разотрите солодъ въ кипяткѣ; потомъ разведите этою жидкостію, въ особенномъ сосудѣ гипсъ и сажу; дайте этой смѣси выпариться до того пока не приметъ она твердаго тѣста, потомъ примѣшайте нѣсколько оливковаго масла, количество котораго можетъ быть значительно увеличено въ томъ случаѣ, ежели вы въ началѣ употребили его слишкомъ малую часть. Можно къ этой смѣси прибавить нѣсколько капель какого нибудь ароматическаго масла. Когда захотите этою ваксою чистить обувь, то велите взять ваксы этой на кисть, кистью вымажте кожу, и не давая жидкости высохнуть надобно тереть щеткою Кожа, какъ бы груба и нова не была, тотчасъ сдѣлается очень блестяща отъ этой ваксы, которая никогда ее не испортитъ.

КОНЕЦЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

Второй части.

Глава XI. стр.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЕРВОЕ

Кухонные секреты.

стр.

ОТДѢЛЕНІЕ ВТОРОЕ

Погребъ.

стр.

ОТДѢЛЕНІЕ ТРЕТІЕ

Прачешная и гардеробъ.

ОТДѢЛЕНІЕ ЧЕТВЕРТОЕ.

Домашняя экономія или сбереженіе разныхъ вещей посредствомъ чищенія.

ОТДѢЛЕНІЕ ПЯТОЕ.

Хозяйственыя рукодѣлія.

Стр.

ОТДѢЛЕНІЕ ШЕСТОЕ

Приготовленіе лаковъ, клея и мастикъ разнаго рода весьма полезныхъ въ хозяйствѣ.

Стр.

